De la cuisinière au charbon d’antan à la cuisson numérique d’aujourd’hui, Scholtès a su conserver depuis 80 ans, cet esprit “ fait main ” qui demeure sa spécificité et sa force.

Chaque produit Scholtès est l’alliance réussie d’une esthétique toute en finesse et de performances incontestables et innovatrices.

Cet ouvrage a été réalisé avec le concours de notre conseiller culinaire “ maison ”. Chef confirmé, Philippe Rogé fait partie intégrante de l’équipe Recherche & Développement.
Vous trouverez au fil de votre lecture, maints conseils que nous vous invitons à suivre, afin de profiter pleinement de son expérience et obtenir une cuisson toujours parfaite pour une cuisine toujours réussie.

Les deux brochures - Notice d’utilisation et Guide technique - sont complémentaires:

- la Notice d’utilisation détaille simplement les fonctions dont est doté votre appareil. Vous y trouverez des conseils culinaires qui vous permettront d’exploiter pleinement les capacités de votre four.
- le Guide technique vous donne toutes les informations nécessaires à l’installation, le branchement, l’entretien de votre appareil, ... et les recommandations.

Bonnes cuissons avec SCHOLTES

Sommaire

Le tableau de bord **4**

La mise en service **4**

Règlages personnalisés **5-6**
- Langue, horloge, contraste 5
- Conseil pyrolyse (pour les fours pyrolyse) 5
- Démonstration 6

Le minuteur **6**

La sécurité enfant **6**

Les accessoires **7-8**

Remise en service après une coupure de courant **9**

Les cuissons Création **10-13**
- Présentation 10
- Les fonctions Création 10
- Lancer une cuisson Création 12
- Modifier la température 12
- Arrêt du four 12
- Programmation des cuissons Création 13

Les cuissons Succès **14-17**
- Présentation 14
- Les fonctions Succès 14
- Lancer une cuisson Succès 16
- Arrêt du four 16
- Programmation des cuissons Succès 17

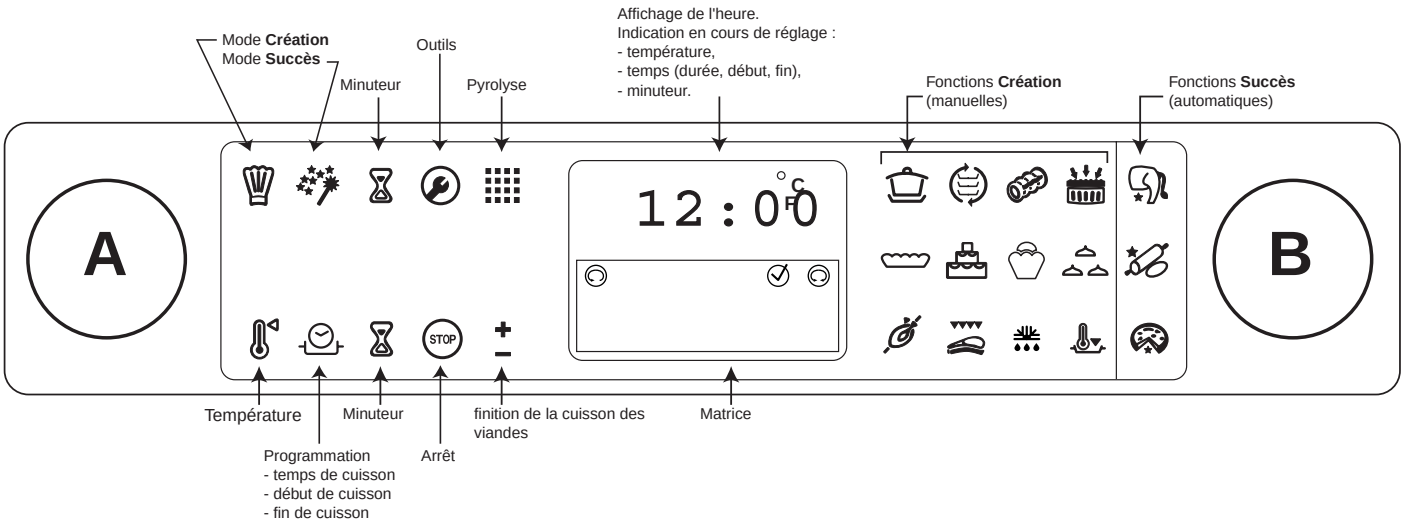
Tableaux de correspondance plats/fonction de cuisson **18-19**

Pyrolyse **20**
- Précautions avant la pyrolyse 20
- Lancer une pyrolyse 20
- Arrêt du four 20
- Remarques importantes 20

QUE FAIRE SI **21**

Caractéristiques Techniques **21**

Le tableau de bord



Votre four est doté d'une **matrice** moderne et claire (voir dessin) qui rend votre four très simple d'utilisation.
Elle communique en permanence avec vous pour vous seconder dans la cuisson de toutes vos préparations, des plus simples aux plus élaborées (affichage du gradin recommandé, de la fonction utilisée, du temps de cuisson,..., indication du préchauffage, du verrouillage, ...).

La manette **A** permet d'accéder aux menus de gauche : choix du mode de cuisson (**Création** ou **Succès**), réglage du minuteur, personnalisation des outils, pyrolyse (pour les fours pyrolyse), réglage de la température, programmation des temps, arrêt du four,...
Pour allumer la lampe à l'intérieur du four, appuyez 2 fois de suite sur le bouton A. Pour l'éteindre, appuyez à nouveau sur le bouton A.
La manette **B** vous permet de "naviguer" dans ces menus et de valider vos choix.

Les symboles ↺, ↺ et ✓ vous guident en cours de manipulation.

- ↺ pour annuler une manipulation en cours ou arrêter votre four,
- ↺ pour choisir la fonction de cuisson, le temps,...,
- ✓ pour valider la manipulation en cours.

La mise en service

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, faites-le chauffer à vide pendant une heure à une température de 270°C. Aérez bien votre pièce.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction "Multiniveaux" ≋.

Si, après allumage du four, le cadran des heures affiche 8:45 sans clignoter ou si après lancement d'une cuisson il y a affichage du message "MODE DEMONSTRATION", suivez les indications suivantes pour le quitter :

	A	B	B ✓	B	B ✓	NOTE
	Débranchez votre appareil et rebranchez-le au bout d'une minute.					
Pour désactiver le mode démonstration	**Tournez pour afficher le menu OUTILS (dans les 2 minutes suivant la mise sous tension)**	**Tournez pour afficher DEMONSTRATION**	**Appuyez pour accéder au réglage.**	**Tournez pour afficher ~~DEMONSTRATION~~**	**Appuyez pour valider**	**Démonstration désactivée. Le four fonctionne normalement**

Vous trouverez à la page suivante plus d'informations concernant le mode démonstration.

Règlages personnalisés

A la mise sous tension de votre four, le menu OUTILS apparaît pour vous permettre d'effectuer les réglages suivants :

- langue,
- horloge,
- contraste,
- conseil pyrolyse (validé par défaut).

Après le réglage de la langue et de l'heure, tournez la manette **B** pour accéder aux autres réglages.

OUTILS ▶ LANGUE ◀ HORLOGE CONTRASTE	OUTILS ▶ LANGUE ◀ HORLOGE CONTRASTE	OUTILS LANGUE ▶ HORLOGE ◀ CONTRASTE	OUTILS HORLOGE CONTRASTE ▶ CONSEIL PYRO ◀

Note

Par la suite, si vous désirez modifier ces réglages, tournez la manette **A** pour faire apparaître le menu OUTILS.

1. Réglages : langue, horloge, contraste

Votre four est préprogrammé en français.
Vous pouvez choisir la langue de communication entre le français, l'italien, le hollandais, l'allemand et l'anglais.

	B	B	B	B	B	B	Note
Langue	**Tournez pour chercher LANGUE**	**Appuyez pour valider**	**Recherchez la langue souhaitée**	**Appuyez pour valider**			**Réglage mémorisé**
Horloge	**Tournez jusqu'à afficher HORLOGE**	**Appuyez pour régler**	**Tournez pour régler les heures**	**Appuyez pour valider les heures**	**Tournez pour régler les minutes**	**Appuyez pour valider les minutes**	**Même procédure pour réglage hiver/été et après une coupure de courant**
Contraste	**Tournez pour afficher ONTRASTE**	**Appuyez pour modifier**	**Tournez pour ajuster le contraste**	**Appuyez pour valider le réglage**			**Réglage mémorisé**

2. Conseil pyrolyse (pour les fours pyrolyse)

Cette fonction est validée par défaut et propose automatiquement un cycle de pyrolyse adapté au degré de salissure.
Ce conseil apparaît sur l'écran durant quelques secondes après une cuisson.

CONSEIL PYRO.

CYCLE DE
PYROLYSE
RECOMMANDE

	A	B	B	B	B	B	Note
Cas 1 vous décidez de suivre ce conseil	**Tournez pour rechercher le menu PYROLYSE**	**Appuyez pour valider RECOMMANDEE**					**Le cycle de pyrolyse démarre**
Cas 2 vous décidez de choisir vous-même le cycle de pyrolyse	**Tournez pour rechercher le menu PYROLYSE**		**Tournez pour choisir un autre cycle**	**Appuyez pour valider votre choix**			**Le cycle de pyrolyse choisi démarre**
Cas 3 vous décidez d'ignorer ce conseil	**Le message réapparaîtra à la fin de la prochaine cuisson**						
Cas 4 vous pouvez supprimer ce conseil automatique et gérer par vous-même le nettoyage de votre four	**Tournez pour afficher OUTILS**		**Tournez pour accéder à CONSEIL PYRO.**	**Appuyez pour accéder au réglage**	**Tournez pour afficher ~~CONSEIL PYRO.~~**	**Appuyez pour valider votre choix**	**A tout moment, vous pouvez réactiver cette fonction en procédant de la même façon**

Règlages personnalisés

3. Démonstration

Le mode démonstration permet aux **vendeurs** de faire fonctionner le four, sans que celui-ci chauffe.
L'outil "DEMONSTRATION" est désactivé par défaut.
Pour accéder au mode démonstration, il faut sortir du menu **"OUTILS"** et y revenir dans 2 minute après la mise sous tension.

	A	B	B	B	B	NOTE
Pour activer le mode démonstration	**Tournez pour afficher le menu OUTILS**	**Tournez pour afficher ~~DEMONSTRATION~~**	**Appuyez pour accéder au réglage**	**Tournez pour afficher DEMONSTRATION**	**Appuyez pour valider**	**Démonstration activée. Le four ne chauffe pas.**
Pour désactiver le mode démonstration	***Débranchez votre appareil et rebranchez-le au bout d'une minute.***					
	Tournez pour afficher le menu OUTILS (dans la première minute après la mise sous tension)	**Tournez pour accéder à DEMONSTRATION**	**Appuyez pour accéder au réglage**	**Tournez pour afficher ~~DEMONSTRATION~~**	**Appuyez pour valider**	**Démonstration désactivée. Le four fonctionne normalement.**

NOTE

En cas de coupure de courant, le réglage est mémorisé.
Pour modifier le réglage (activation ou désactivation), vous devez impérativement débrancher votre appareil.

Le minuteur

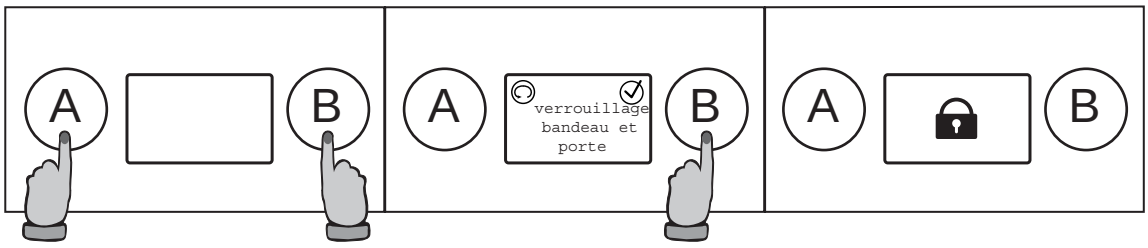
Le minuteur est indépendant du fonctionnement du four.

A	B	B	B	B	Note
Tournez pour accéder au minuteur L'affichage 0.00 clignote dans le cadran des heures	**Tournez pour régler les heures (de 0 à 9 heures)**	**Appuyez pour valider**	**Tournez pour régler les minutes (de 0 à 9 minutes)**	**Appuyez pour valider**	**L'affichage de l'heure réapparaît et la matrice affiche le temps déterminé.**

Pour ramener rapidement l'affichage de l'heure à zéro, tournez (A) pour accéder au minuteur puis appuyez 2 secondes sur (B).
Une série de bips sonores signale que le temps est écoulé. Appuyez sur la manette **A** ou la manette **B** pour arrêter la sonnerie.

La sécurité enfant

Afin d'éviter l'ouverture accidentelle de la porte ou la manipulation des commandes par un enfant, la porte et le bandeau de commande se verrouillent immédiatement d'une simple pression simultanée de quelques secondes sur les manettes **A** et **B** puis validez en appuyant sur la manette **B**.
Vous pouvez activer cette sécurité à tout moment, même four éteint.

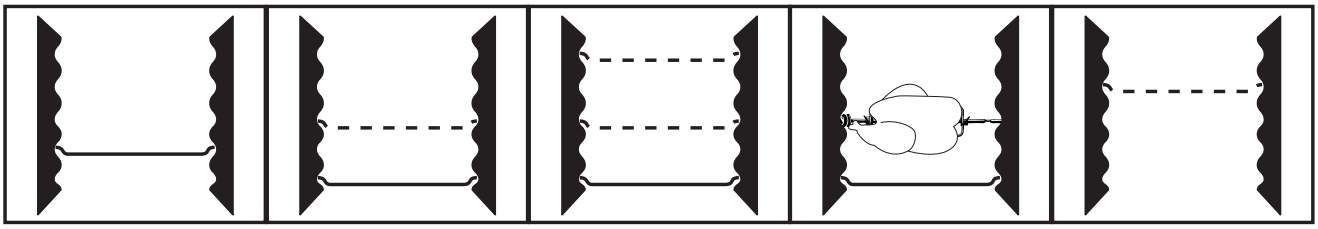


Pour désactiver la sécurité, rappuyez simultanément sur les manettes **A** et **B** durant quelques secondes.

Les accessoires

Votre four propose 5 niveaux d'enfournement (gradins 1 à 5, numérotés à partir du bas) en fonction des cuissons à réaliser.
Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, la matrice affiche, pour chaque mode de cuisson, l'accessoire à utiliser et le niveau de gradin recommandé.

plateau émaillé
grille



Le plateau émaillé

Il est utilisé:

- comme **support de plat** pour toutes les cuissons sur un niveau et le bain-marie au gradin 2,
- comme **support de préparations** (feuilletés, tartes, choux,...) au gradin 2,
- comme **récupérateur des jus et graisses** de cuisson associé à une grille (viandes, poissons, ...); dans ce cas, il sera toujours positionné au gradin 1.
- comme **support de plat ou de préparations** pour une cuisson multiple; dans ce cas, il est positionné au gradin 1.

Il est déconseillé d'utiliser le plateau émaillé aux gradins 4 et 5.

Les grilles

Elles sont utilisées:

- comme support de plat pour une cuisson multiple (gradin 3 pour une cuisson sur 2 niveaux et gradin 3 et 5 pour une cuisson sur 3 niveaux),
- comme support de viande ou poisson associée au plateau émaillé pour la récupération des jus; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2,
- comme support de pièces à décongeler associée au plateau émaillé pour la récupération des exsudats; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2.

NOTE

Si vous souhaitez cuire une charge lourde (supérieure à 8 kg), nous vous recommandons l'emploi du plateau émaillé. Si cependant vous devez utiliser la grille, retournez-la ( ).

La pierre à pizza

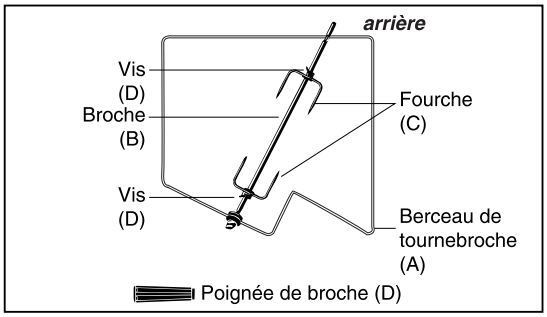
Utilisée avec la fonction **Succès** "Pizzeria", elle doit être placée sur la grille, positionnée au niveau 4. Référez-vous au chapître "Cuissons **Succès**".

Le tournebroche

Le tournebroche est composé d'un berceau, d'une broche et d'une poignée.

Procédez ainsi :

- Placez le berceau (A) au gradin 3,
- Embrochez la pièce à rôtir en son centre, positionnez la pièce à égale distance des extrémités de la broche (B),
- Immobilisez la viande à l'aide des fourches (C),
- Fixez les fourches dans la viande avec les vis (D),
- Ajustez le tout sur le berceau, en encastrant bien le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte.



La poignée amovible en matière isolante permet d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson. Elle doit être retirée durant la cuisson.

Utilisez le plateau émaillé au gradin 1 pour la récupération des jus de cuisson et placez le berceau tournebroche au gradin 3.

Les accessoires

La grille coulissante (seulement FG 66/64)

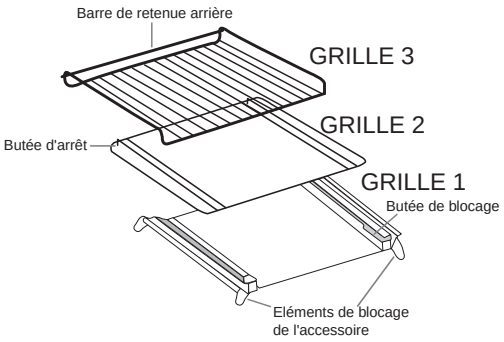
Elle est toujours utilisée en décrochement vers le bas et associée au plateau émaillé.

- Positionnée au gradin 2, elle sert de **support de viandes**, le plateau émaillé se trouvant au gradin 1 pour la récupération des graisses et des jus.
- Positionnée en gradin supérieur (en fonction de l'épaisseur de l'aliment) pour les **grillades**, le plateau émaillé se trouvant au gradin 1 pour la récupération des graisses et des jus.
- Positionnée en gradin supérieur pour **les cuissons multiniveaux.**

Insérez les grilles par l'arrière en respectant les étapes suivantes :

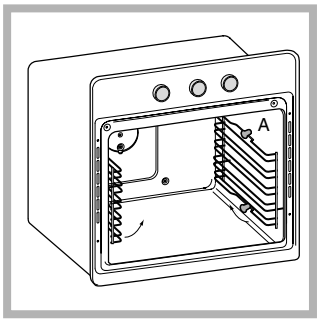
- glissez la grille 2 sur la grille 1,
- placez la grille 3 sur la grille 2,
- relevez les éléments de blocage de l'accessoire,
- glissez l'ensemble dans votre four,
- rabattez les éléments de blocage pour verrouiller l'accessoire coulissant sur la crémaillère.

Votre grille est ainsi bloquée et vous pouvez retirer votre plat du four (en tirant la grille 2 vers vous) sans avoir à retirer l'accessoire complet.

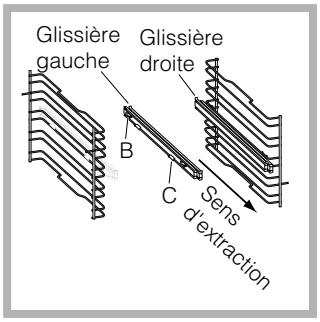


Montage du Kit glissières coulissantes (présente uniquement sur certains modèles)

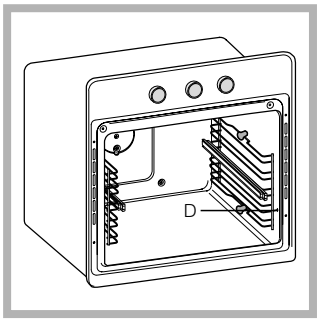
Pour monter les glissières coulissantes :



1. Enlevez les deux cadres à gradins en les dégageant des entretoises A *(voir figure).*



2. Choisissez le gradin sur lequel monter la glissière coulissante. Positionnez sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixez les deux cadres à gradins avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (voir figure). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîtez enfin les cadres sur les entretoises A.

5. Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5..

Remise en service après une coupure de courant

Si la température à l'intérieur du four n'est pas descendue trop bas, un système spécial permet de faire repartir une cuisson / pyrolyse (en cas de four pyrolyse) du moment où elle a été interrompue. Le symbole se met alors à clignoter sur l'écran et ne disparaît qu'à l'arrêt du four. Procédez au réglage de l'heure si vous le désirez.

NOTE

N'oubliez pas que, pour des raisons de sécurité, les programmations de cuisson en attente de démarrage ne sont pas rétablies lors du rétablissement du courant.

Les cuissons Création

1. Présentation

La famille **Création** regroupe toutes les cuissons manuelles.

Pour chacune d'entre elles, le four gère seul les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus sophistiquées : température, source de chaleur, taux d'humidité et brassage de l'air sont maîtrisés automatiquement.

Ce chapitre a été rédigé avec le concourt de **notre conseillé culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons.
Le choix des **modes de cuisson**, des **températures** ainsi que les **hauteurs d'enfournement** sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Pour chaque fonction **Création**, nous vous précisons dans le tableau suivant s'il convient d'enfourner votre préparation à **froid** ou à **chaud**. Respectez ces indications, elles vous garantissent un résultat culinaire optimal.
Si vous souhaitez enfourner à chaud, attendez la fin du préchauffage signalée par une série de bips sonores.

La température est déterminée automatiquement en fonction du type de cuisson choisi; vous pouvez cependant la modifier pour l'adapter à votre recette (voir page suivante).
Vous pouvez également notifier un **temps de cuisson** avec un **démarrage immédiat ou différé** (voir pages suivantes).

2. Les fonctions Création

	Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Niveau grille 1	Niveau grille 2	Enfournement	Note
	Tradition	**Plats mijotés (beackeoffe, bourguignon, braisés,...) ou cuisson au bain-marie (terrine, crèmes,...)**	**2**			**chaud**	**Pour le bain marie, vous pouvez mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.**
	Multiniveaux	**Plusieurs plats sur 2 ou 3 niveaux sans transmission d'odeur ou de saveur**	**1**	**3**	**5 (si 3 niveaux)**	**chaud**	**Si vous utilisez cette fonction pour une cuisson simple, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.**
	Rôtisserie	**Rôtis (viandes blanche ou rouge)**	**1**	**2**		**froid**	**La température préconisée garantit une saisie et une cuisson parfaites et évite la production de fumée. Si votre viande est dans un plat, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.**
	Gratin	**Cuisson des gratins (dauphinois, parmentier, lasagnes,...)**	**2**			**froid**	**Si vous souhaitez parfaire la coloration d'un gratin déjà cuit et chaud, préférez la fonction barbecue. Température (210°C) non modifiable.**
	Tartes	**Tartes sucrées ou salées (pâte brisée ou feuilletée)**	**2**			**chaud**	**Saisie parfaite du dessous et coloration appropriée de la garniture.**
	Gateaux	**Toutes les préparations de pâtisserie autres que Brioches et Tartes (petits choux, quatre-quarts,génoise, chaussons, clafoutis,...)**	**2**			**chaud**	**Si vous n'utilisez qu'un niveau, placez la préparation (choux, chaussons,...) ou le moule (génoise,...) sur le plateau émaillé.**
	Etuve	**Levée des pâtes à base de levure de boulanger (brioche, pain, tarte au sucre, croissants,...)**	**2**			**froid**	**Température (40°C) non modifiable.**
	Brioches	**Viennoiseries (préparations à base de levure de boulanger)**	**2**			**chaud**	**Si vous souhaitez cuire une pizza, nous vous recommandons d'augmenter la température à 220°C.**
	Meringues blanches	**Séchage des meringues**	**2**			**chaud**	**Température (70°C) non modifiable - Meringues très blanches et croquantes - Temps de séchage relativement long.**
	Meringues ambrées	**Cuisson des meringues**	**2**			**chaud**	**Température (110°C) non modifiable - Meringues colorées, croquantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.**
	Tournebroche*	**Cuisson de pièces de viande rouge ou blanche**	**1**	**3 (tournebroche)**		**froid**	
	Barbecue	**Côtes de bœuf, poissons, grillades, gratins sur assiette (sabayon),...**	**1**	**Le niveau dépend de l'épaisseur de la pièce à griller**		**chaud**	
	Décongélation*		**1**	**2**			La méthode de décongélation à préconiser reste la décongélation lente au réfrigérateur..**Gain de temps de 50% avec le four. Convient à tous les aliments crus ou cuits.**
	Basse température*	**Viandes, légumes, poissons,...**	**2**			**froid**	
	Réchauffage de préparations*	**Plats cuisinés**	**2**			**froid**	**Température (140°C) non modifiable.**
	Pasteurisation*	**Fruits, légumes,...**	**2**			**froid**	**Les petits bocaux peuvent être placés sur 2 niveaux (plateau gradin 1 et grille gradin 3). Laissez les bocaux refroidir dans le four.**

NOTE

* Voir page suivante et tableaux de cuisson plus de détails sur les fonctions.

Temporisation du tournebroche

Les fours Scholtès sont dotés d'un **dispositif de temporisation du tournebroche**.
Si vous avez programmé un temps de cuisson, et que vous ne retirez pas votre viande dès la fin de la cuisson, le moteur continue à entraîner la broche pour écarter tout risque de carbonisation. Le tournebroche s'arrête de tourner lorsque la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue.

Notes sur la décongélation

- Un produit décongelé doit être consommé rapidement.
- Ne jamais recongeler un aliment décongelé.
- Retirez l'aliment du four une fois la décongélation terminée et placez-le dans le réfrigérateur dans l'attente d'une consommation ou d'une cuisson proche.

Basse-Température

Ce mode de cuisson -utilisé depuis des années par les professionnels- permet de cuire les aliments (viandes, poissons, fruits, légumes) à des températures très faibles (de 85 à 120°C). Il garantit une cuisson parfaite et des qualités gustatives maximales.
Les avantages sont importants :

- les températures de cuisson étant très faibles -en général sous la température d'évaporation- on constate très peu de perte de jus due à l'évaporation, la perte à la cuisson est donc considérablement diminuée au profit du moelleux de l'aliment,
- dans le cas de la cuisson des viandes, les fibres musculaires ne se rétractent pas autant que dans une cuisson classique. Le résultat est plus tendre et ne nécessite pas de laisser reposer la viande après la cuisson. La coloration de la viande devra être assurée avant d'enfourner votre plat.

La cuisson basse température sous-vide, utilisée depuis 30 ans par les plus grands chefs, présente de nombreux atouts:

- gastronomique : elle permet de concentrer les arômes tout en respectant les qualités gustatives de l'aliment et lui conserve moelleux et tendreté.
- hygiénique : dès lors que sont respectées les règles d'hygiène, elle protège les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène et garantit une conservation plus longue des préparations dans le réfrigérateur.
- organisationnel : du fait de l'allongement de la durée de conservation, vous pouvez préparer vos plats à l'avance.
- diététique : elle limite l'utilisation des matières grasses et permet donc de réaliser une cuisine légère et digeste.
- économique : elle réduit considérablement la perte de poids des produits.

Cette technique nécessite l'acquisition d'une machine à sous-vide, équipée de sachets cuisson. Suivez bien les instructions indiquées pour la mise sous-vide.
Le sous-vide permet aussi la conservation de produits crus (fruits, légumes, ...) et de produits déjà cuits (cuisson traditionnelle).

Réchauffage de préparations

Pour les plats cuisinés sous-vide, si l'emballage industriel conseille un réchauffage dans l'eau frémissante, vous avez la possibilité d'utiliser cette fonction en considérant une durée de réchauffage d'environ le double du temps indiqué. Cependant, le départ à froid compensera le temps de montée en température de l'eau (dans le cas de réchauffage dans l'eau).

Pasteurisation

La **pasteurisation** est un traitement thermique ayant pour but de détruire, dans l'aliment, une grande partie des agents microbiens qu'il contient. La pasteurisation n'altère pas les qualités gustatives et nutritionnelles des aliments.
La **pasteurisation au four** est plus facilement accessible que la pasteurisation "classique" réalisée avec un bouilleur à bocaux ("lessiveuse"), laquelle nécessite la montée en température d'une grande quantité d'eau.
Le four vous garantit néanmoins la même qualité de pasteurisation.

NOTE

Généralement les produits pasteurisés sont de **conservation limitée**, ils nécessitent des conditions de stockage particulières (dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière) et comportent une date limite de consommation.

Les cuissons Création

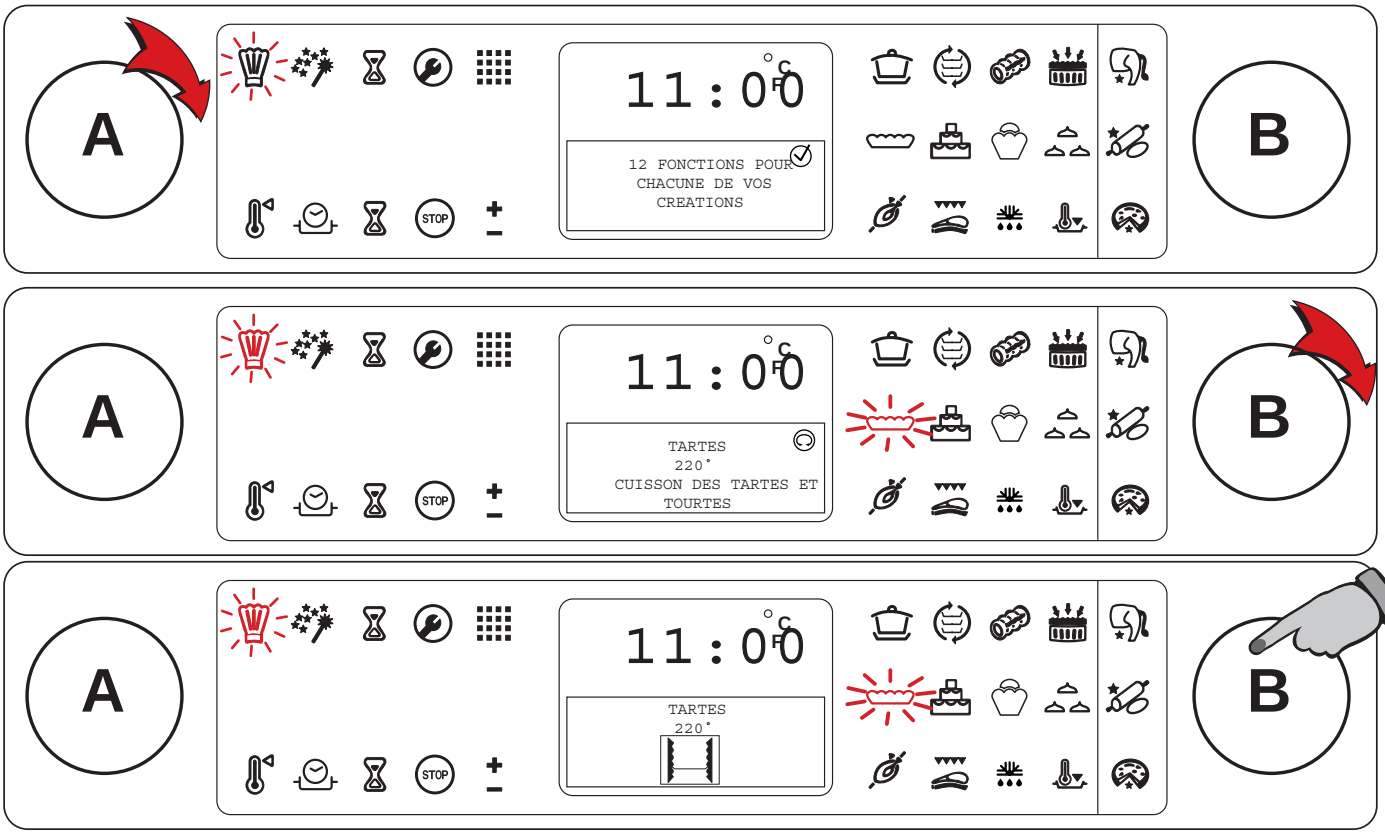
3. Lancer une cuisson Création

Pour un enfournement à froid, enfournez votre préparation et procédez aux réglages suivants:

- Tournez la manette **A** vers la droite pour éclairer le symbole ,
- Tournez la manette **B** pour éclairer le symbole correspondant à la cuisson choisie,
- Appuyez sur la manette **B** pour valider la fonction.

Pour un enfournement à **chaud**, attendez la fin du préchauffage signalée par une série de bips sonores pour enfourner votre préparation.

Exemple



4. Modifier la température

La température est prédéterminée pour chaque cuisson. Vous pouvez la modifier à tout moment en cours de cuisson:

- Tournez la manette **A** vers la droite jusqu'à éclairer le symbole ,
- Tournez la manette **B** pour jusqu'à la température souhaitée,
- Appuyez sur la manette **B** pour valider la modification.

NOTE

Durant le préchauffage, la matrice affiche PRECHAUFFAGE EN COURS et durant la cuisson, CUISSON EN COURS.

5. Arrêt du four

A la fin de la cuisson, tournez la manette **A** vers la gauche pour afficher STOP ARRET DU FOUR puis appuyez sur la manette **A** ou **B**.

Vous pouvez également tourner la manette **A** vers la droite jusqu'à éclairer l'icône (STOP) et appuyez sur la manette **A** ou **B**.

NOTE

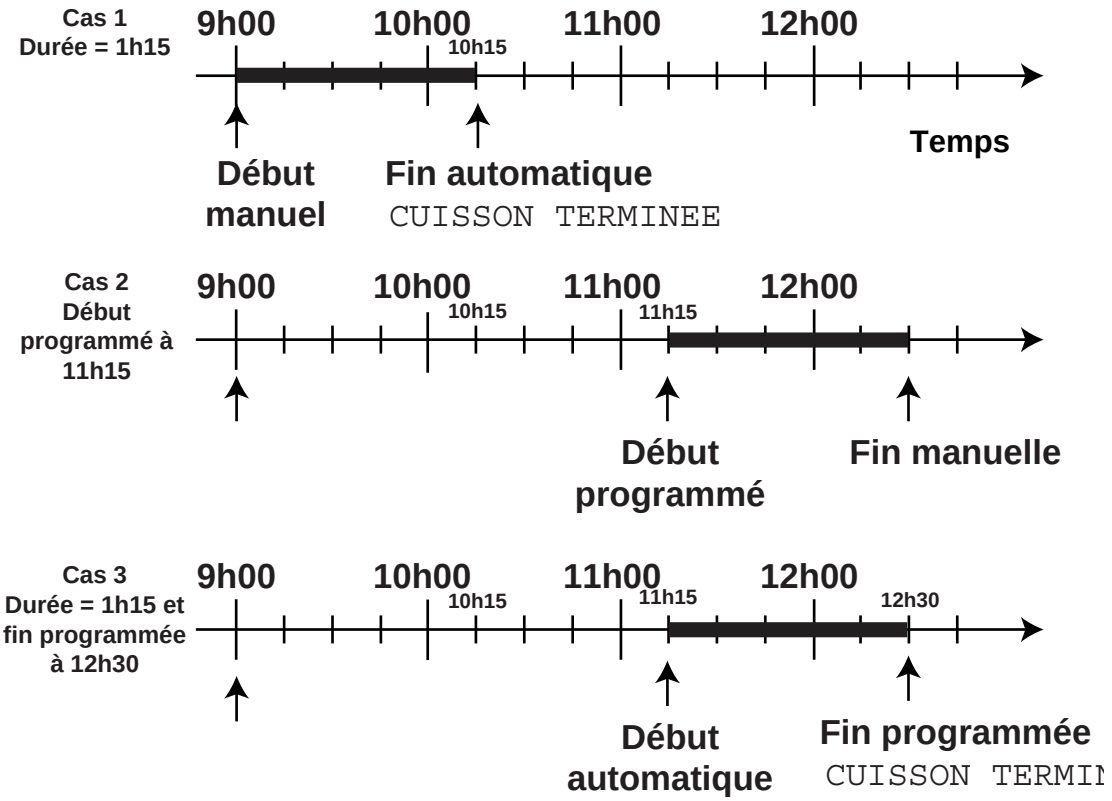
Si vous souhaitez utiliser les fonctions "Etuve", "Meringues", "Décongélation", "Basse température", "Réchauffage", "Pasteurisation" alors que le four est chaud, une série de bips sonores et l'affichage FOUR TROP CHAUD signalent que vous ne pouvez pas enfourner.
Arrêtez votre four et réessayez plus tard.

6. Programmation des cuissons Création

Vous pouvez déterminer

- une durée de cuisson en départ immédiat (cas 1) ou différé (cas 3),
- un début de cuisson différé (cas 2).

						Note
Sélectionnez une fonction. Tournez A jusqu'à afficher le menu TEMPS, la matrice affiche : <DUREE> <DEBUT>						
Cas 1 : vous souhaitez déterminer une durée de cuisson *(exemple : 1h15)*						
Tournez pour sélectionner DUREE	**Appuyez pour accéder au réglage**	**Les heures clignotent : Tournez pour régler les heures 1.00**	**Appuyez pour valider les heures**	**Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 1.15**	**Appuyez pour valider**	**La matrice affiche FIN : si vous souhaitez que votre cuisson démarre immédiatement, appuyez sur A. Une série de bips sonores signale que le temps est écoulé et la cuisson s'arrête. La matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four. *Si vous souhaitez que la cuisson soit prête à 12h30 par exemple, suivez le cas 3.***
Cas 2 : vous souhaitez différer le début de la cuisson sans définir la durée de la cuisson *(par exemple, s'il est 9h00 et que vous souhaitez que la cuisson démarre à 11h15),*						
Tournez pour sélectionner DEBUT	**Appuyez pour accéder au réglage**	**Les heures clignotent : Tournez pour afficher 11.00**	**Appuyez pour valider**	**Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 11.15**	**Appuyez pour valider**	**La matrice affiche FIN : si vous ne souhaitez pas déterminer une fin de cuisson, appuyez sur A. La matrice affiche CUISSON EN ATTENTE jusqu'au démarrage à 11h15. Eteignez votre four à la fin de la cuisson.**
cas 3 : vous souhaitez programmer votre cuisson pour qu'elle démarre automatiquement et s'arrête au moment voulu *(par exemple, il est 9h00, vous désirez que votre plat soit prêt à 12h30, sachant que le temps de cuisson est égal à 1h15).* Programmez une heure de cuisson (cas 1) puis						
Tournez pour sélectionner FIN	**Appuyez pour accéder au réglage**	**Les heures clignotent : Tournez pour afficher 12.00**	**Appuyez pour valider**	**Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 12.30**	**Appuyez pour valider la programmation**	**La matrice affiche CUISSON EN ATTENTE jusqu'au démarrage à 11h15. A la fin de la cuisson, la matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four.**



Les cuissons Succès

1. Présentation

La famille **Succès** regroupe toutes les cuissons automatiques. Celles-ci sont créées et paramétrées par notre Chef.

Les fonctions **Succès** sont toutes entièrement automatiques : la **température** et le **temps de cuisson** sont **préétablis** et non modifiables grâce au système **C.O.P.®** : la **Cuisson Optimale Programmée** garantit automatiquement un résultat parfait.. La cuisson s'arrête automatiquement et votre four vous prévient quand votre plat est cuit (seule la fonction "Pizzeria" vous demandera une appréciation finale).

Ce chapitre a été rédigé avec le concourt de **notre conseiller culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons.
Le choix des **modes de cuisson**, des **températures** ainsi que les **hauteurs d'enfournement** sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Vous pouvez enfourner à **froid** ou à **chaud** (cas particulier des pizzas - voir page suivante). Notre conseiller culinaire recommande, dans la mesure du possible, un enfournement à froid.
De manière générale, **votre four vous indique le moment d'enfourner** grâce à une série de bips sonores et à l'affichage CONFIRMER ENFOURNEMENT.

- **enfournement à froid** : placez votre préparation dans le four et faites les réglages de cuisson. Confirmer l'enfournement en appuyant sur la manette **B**.
- **enfournement à chaud** : procédez aux réglages de cuisson et attendez la fin du préchauffage, signalée par une série de bips sonores, pour enfourner votre préparation. Appuyez sur la manette **B** pour confirmer l'enfournement (voir page 13 pour la fonction pizzeria).

Vous pouvez programmer un démarrage de la cuisson **différé** (voir page suivante).

2. Les fonctions Succès

	Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Niveau grille 1	Niveau grille 2	Enfournement	Note
	Rôti de bœuf*	Rôti de boeuf	1	2		froid	Si la viande est dans un plat, placez-le dans le plateau émaillé au gradin 2. Vous pouvez enfourner à chaud si vore four est déjà chaud.
	Rôti de veau	Rôti de veau	1	2			
	Rôti de porc	Rôti de porc	1	2			
	Poulet rôti	Poulet rôti	1	2			
	Gigot d'agneau*	Gigot d'agneau	1	2			
	Tartes	Tartes salées ou sucrées (pâte sablée ou brisée ou feuilletée)	2			froid	Pour une cuisson multiple, positionnez le plateau émaillé au gradin 1 et les grilles aux gradins 3 et 5. Vous pouvez enfourner à chaud si votre four est déjà chaud.
	Brioches	Préparations à base de levure de boulanger (brioches, kouglofs,...)	2				
	Cakes	Préparations à base de levure chimique (quatre-quarts, marbrés,...)	2				
	Gâteaux	Gâteaux sans levure (clafoutis, pithiviers, feuilletés,...)	2				
	Pizzas*	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)	2			chaud	Etalez directement la pâte sur le plateau émaillé. Pour une cuisson multiple, positionnez le plateau émaillé au gradin 1 et les grilles aux gradins 3 et 5.
	Pizzeria*	Pizzeria à pâte très fine (pâte à pain)		4 (pierre sur grille)			Enfournez la pierre à pizza pour la préchauffer. Attendez l'affichage CONFIRMER ENFOURNEMENT pour enfourner la pizza avec la pelle à pizza

NOTE

* Voir page suivante et tableaux de cuisson plus de détails sur les fonctions.

Les cuissons Succès

Les viandes

- Sortez votre viande du réfrigérateur pour qu'elle soit à **température ambiante**.
- Dans le cas de viande congelée, n'enfournez qu'après **complète décongélation**.
- La phase de repos, habituellement respectée après une cuisson de viande, est dans ce cas intégrée dans le temps de cuisson. Votre viande est prête à être consommée dès sa sortie du four.

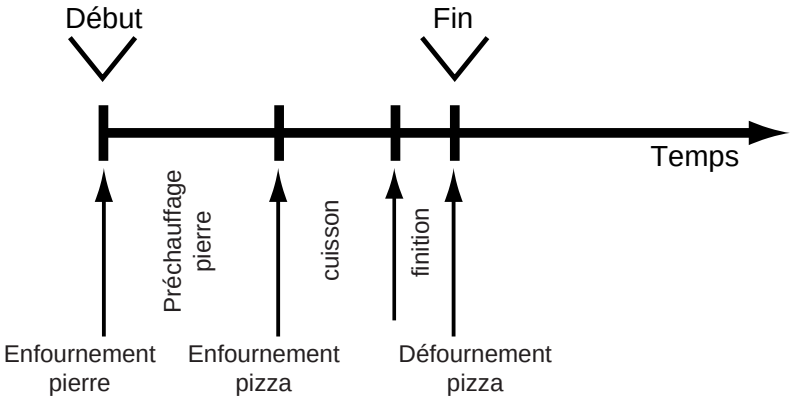
NOTE

Pour les rôtis de boeuf et gigots d'agneau, vous avez la possibilité d'affiner la cuisson (plus ou moins cuit) avec la fonction ±. Vous obtiendrez ainsi une cuisson à votre goût.
Nous vous recommandons de faire ce réglage en début de cuisson.
Tournez la manette **A** jusqu'à éclairer le symbole ±, tournez la manette **B** pour augmenter ou diminuer le degré de cuisson. Appuyez sur la manette **B** pour valider.
Votre choix sera mémorisé pour toutes les cuissons du même type.

La cuisson Pizzeria

- Faites préchauffer la **pierre à pizza sur la grille** positionnée au **gradin 4**.
- A la fin du préchauffage (signal sonore), enfournez votre pizza à l'aide de la pelle à pizza.
- Confirmer l'enfournement en appuyant sur la manette **B** (affichage **CONFIRMER ENFOURNEMENT**).
- A la fin de la cuisson, qui est très rapide (3-4 minutes), un signal sonore annonce la phase de finition de cuisson.
- Quand vous jugez la cuisson suffisante, retirez votre pizza du four avec la pelle à pizza.

Pour cuire une autre pizza, attendez que le four signale que la pierre à pizza est de nouveau à bonne température. Vous pouvez enchaîner ainsi de multiples cuissons de pizzas en un temps très court (une pizza prête à être consommée toutes les 7-8 minutes).



Les cuissons succès

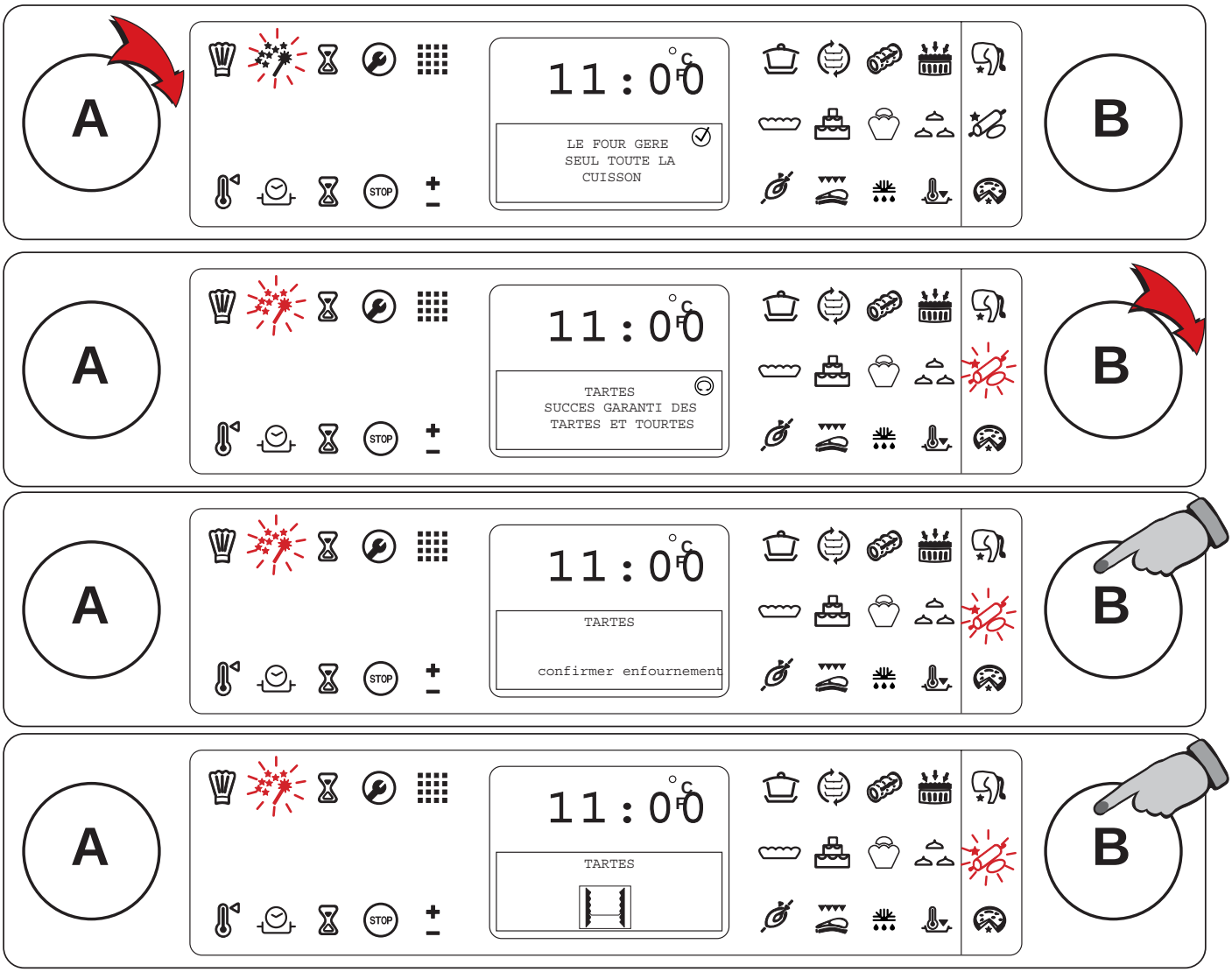
3. Lancer une cuisson Succès

Les paramètres Temps et Température sont préétablis (non modifiables).

- Tournez la manette **A** vers la droite jusqu'à éclairer le symbole ,
- Tournez la manette **B** jusqu'à éclairer le symbole correspondant à la cuisson choisie,
- Appuyez sur la manette **B** pour valider la fonction,
- Confirmez l'enfournement en appuyant sur la manette **B**, **quand votre four le signale** : CONFIRMER ENFOURNEMENT.

Pour toutes les cuissons **Succès** des viandes et pâtisseries, la confirmation sera demandée tout de suite.
Pour les cuissons "Pizzas" et "Pizzeria" (voir page 13), la confirmation sera demandée à la fin du préchauffage.

Exemple



4. Arrêt du four

Une série de bips sonores signale **la fin de la cuisson** et la matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four: tournez la manette **A** vers la gauche pour afficher STOP ARRET DU FOUR puis appuyez sur la manette **A** ou **B**.

Vous pouvez également tourner la manette **A** vers la droite jusqu'à éclairer l'icône (STOP) et appuyer sur la manette **A** ou **B**.

NOTE

Si vous n'intervenez pas manuellement pour éteindre le four, celui-ci s'arrêtera seul quand la température sera suffisament basse.

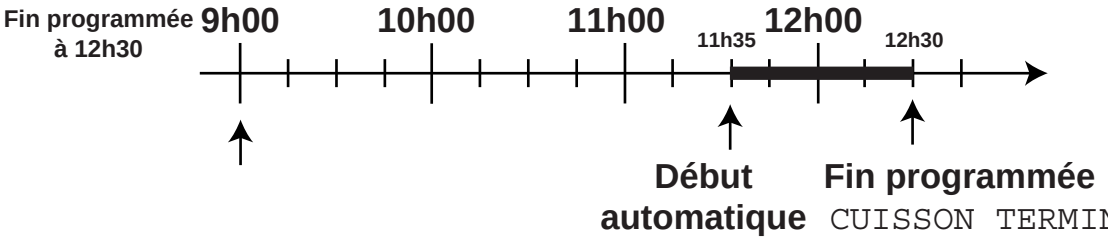
Les cuissons Succès

5. Programmation des cuissons Succès

Les paramètres Temps et Température sont prédéterminés et non modifiables.
Vous pouvez encore programmer une fin de cuisson dans les 5 minutes suivant son démarrage.

						Note
Sélectionnez une fonction. Tournez A jusqu'à afficher le menu TEMPS, la matrice affiche : <FIN>						
Vous souhaitez programmer votre four pour qu'il s'allume automatiquement et s'éteigne au moment voulu *(par exemple, il est 9h00, vous désirez que votre plat soit prêt à 12h30).*						
Tournez pour sélectionner FIN	**Appuyez pour accéder au réglage**	**Les heures clignotent : Tournez pour afficher 12.00**	**Appuyez pour valider**	**Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 12.30**	**Appuyez pour valider la programmation**	**La matrice affiche CUISSON EN ATTENTE pendant un certain temps puis s'éteint jusqu'au démarrage (déterminé automatiquement en fonction de la fonction choisie). A 12h30, la matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four.**

Exemple cuisson Succès "Rôti de boeuf"
durée prédéterminée de 55 minutes



Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

Les tableaux suivants vous aideront dans le choix de la fonction de cuisson (**Création**) adaptée à votre préparation. Les temps de cuisson doivent être adaptés en fonction de votre recette car ils dépendent de la quantité et du volume de la préparation.

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES ENTREES	Tartes salées et tourtes (pâte brisée ou feuilletée)	quiche lorraine, flamiche aux poireaux,…	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pizzas épaisses en pâte à pain (ou surgelées industrielles)	pizzas, fougasses	brioches	220°C	sur plateau
	Pizzas (autre pâte)		tartes	220°C	moule sur plateau
	Cakes salés	cakes aux olives, au thon,…	gâteau (ou multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Feuilletés	feuilletés au fromage, pithivier de saumon,…	gâteau (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Terrines	terrines de poisson, viande, légumes, foie gras,…	tradition	160°C	moule à terrine sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Ramequins individuels	gâteaux foie volaille, mousselines de saumon, œufs cocotte,…	tradition	160°C	ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés au fromage, aux légumes, au poisson,…	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations à gratiner	huitres farcies, croque-monsieurs,…	barbecue	300°C	sur grille ou plat sur grille
LES LEGUMES	Gratins	dauphinois, parmentier, lasagnes,…	gratin (ou rôtisserie)	210°C	plat sur plateau
	Légumes farcis	pommes de terre, tomates, courgettes, choux,…	multiniveaux	200°C	sur plateau ou moule sur plateau
	Légumes braisés en cocotte	laitues, carottes au safran, salsifis,…	tradition	200°C	cocotte sur plateau
	Flans	flan de champignons, subric de légumes,…	tradition	160°C	ramequins ou moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Terrines	terrines de légumes	tradition	160°C	moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés d'asperges, à la tomate,…	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations en croûte	pithivier de légumes,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Papillotes	truffes,…	multiniveaux	200°C	papillotes sur plateau
	Riz	pilaf	tradition	180°C	plat sur plaque

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,.	rôtisserie	210°C	volaille sur grille
	Volailles au tournebroche	poulet, coquelets	tournebroche	270°C	berceau tournebroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigue de chevreuil, poitrine de veau farcie,…	rôtisserie	210°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, …	multiniveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise,... baeckenhoffe, cassoulet,…	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,…	barbecue	300°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,…	multiniveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,…	multiniveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,…	barbecue	300°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,…	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,…	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,…	gratin (ou rôtisserie) (barbecue si finition)	210°C 300°C	plat sur plateau (ou grille si finition au barbecue)
	Soufflés	saint jacques,…	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Poissons en croûte de sel	bar, dorade,…	multiniveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau

Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
PATISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoises, biscuits de savoie, biscuits roulés, Brownies,	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
	Cakes et quatre-quarts (avec levure chimique)	cakes aux fruits, marbrés, quatre-quarts,…	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Tartes aux fruits (pâte brisée ou feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires,…	tartes	220°C	moule sur plateau
	Tartes au fromage blanc		tartes	200°C	moule sur plateau
	Tartes en pâte levée	tartes au sucre, tartes briochées aux fruits	brioches	180°C	moule sur plateau
	Cuisson des fonds de tarte à blanc (pâte sablée)	tartes aux fruits crus (fraises, framboises,,,,)	tartes	180°C	moule sur plateau (haricots secs sur pâte)
	Tourtes (pâte feuilletée ou brisée)	tourtes aux poires,…	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pâte à choux	profiterolles, chouquettes, éclairs, paris brest, saint honoré,…	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, feuilletés, pithiviers,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Petites viennoiseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches individuelles, petits savarins,…	brioches	180°C	sur plateau
	Grosses viennoiseries (levure de boulanger)	kougloff, brioche, panettone, cramique,...	brioches	160°C	sur plateau ou moule sur plateau
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits caissettes en papier, biscuits cuillère,…	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte sablée	sablés, spritz, cookies,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	palmiers, allumettes,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Macarons, rochers coco	macarons noix de coco ou amande	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte levée	mini-brioches, mini-croissants,…	brioches	180°C	sur plateau
	Meringues blanches		meringues blanches (ou multiniveaux)	70°C	sur plateau
	Meringues ambrées		meringues ambrées (ou multiniveaux)	110°C	sur plateau
ENTREMETS	Puddings	pudding à base de pain ou brioche, pudding au riz	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	moule sur plateau
	Crèmes et flans Gâteaux de semoule	crème caramel, brûlée, flan chocolat,…	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	Moules ou ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Gâteaux de riz	riz condé, riz impératrice,…	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	moule sur plateau
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four,…	multiniveaux	200°C	moule ou papillote sur plateau
	Gratins de fruits (avec sabayon)	gratin de fruits frais	barbecue	300°C	plat sur grille

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yoghourts		tradition	50°C	ramequins sur plateau
	Préparations déshydratées	champignons, herbes, lamelle de fruits ou légumes,…	multiniveaux	60°C	sur grille
	Pasteurisation	bocaux de fruits au sirop,…	pasteurisation (ou multiniveaux)	130°C	bocaux sur plateau
	Réchauffage de préparation	plats cuisinés (ménagers ou industriels)	Réchauffage de préparation (ou multiniveaux)	140°C	plat sur plateau
	Pain ménager		multiniveaux	260°C durant 10 mn 210°C ensuite	sur plateau

	PLATS	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS	REMARQUES
BASSE TEMPERATURE (atmosphérique)	Rôtis de bœuf, rôtis de porc, rôtis de veau, gigots d'agneau,…	Basse température	85°C	Viandes (ou plats) sur grille	Colorez la viande à la poêle avant la cuisson au four
	Poulets rôtis, rôtis de volaille,…		120°C		

Pyrolyse

POUR TOUS LES FOURS, REPORTEZ-VOUS AU CHAPÎTRE "ENTRETIEN DE VOTRE FOUR" DU GUIDE TECHNIQUE.

1. Précautions avant la pyrolyse

- Enlevez les salissures en excès et les débordements importants afin d'éviter tout risque d'inflammation ou de production de fumée.
- **Avant d'effectuer une pyrolyse, sortez du four tous les accessoires, les supports et les glissières (s'il y en a).** Sous l'effet d'une température particulièrement élevée, ils risqueraient de se déformer et de changer de couleur.
- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.

2. Lancer une pyrolyse

Tournez pour afficher le menu PYROLYSE	**Tournez pour afficher >ECONOMIQUE<, >NORMALE<, >INTENSE<**	**Tournez pour choisir le cycle**	**Appuyez pour valider votre choix**	**Quand la température à l'intérieur du four dépasse 250°C, la porte se verrouille et la matrice affiche une clé. La porte se déverrouille automatiquement lorsque la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue : le voyant clé s'éteint. Eteignez votre four une fois la pyrolyse terminée.**

3. Arrêt du four

Une série de bips sonores signale **la fin de la pyrolyse.**
Eteignez votre four: tournez la manette **A** vers la gauche pour afficher STOP ARRET DU FOUR puis appuyez sur la manette **A** ou la manette **B**.

Vous pouvez également tourner la manette **A** vers la droite jusqu'à éclairer l'icône (STOP) et appuyez sur la manette **A** ou la manette **B**.
La matrice affiche ⚷ tant que la température est élevée.
Durant ce laps de temps, vous n'avez pas accès aux cuissons (la matrice affiche ATTENTE DEVERROUILLAGE).

NOTE

Si vous n'intervenez pas manuellement pour éteindre le four, celui-ci s'arrêtera seul après un laps de temps.

4. Remarques importantes:

- **Les parties accessibles peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.**
- Evitez de gratter l'émail avec des objets tranchants tels couteaux, ...
- N'utilisez pas de détergents ou produits abrasifs.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.

Après la pyrolyse, attendez le complet refroidissement de l'appareil pour enlever les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires avec une éponge humide.
Nettoyez manuellement les joints qui entourent la porte car l'autonettoyage n'agit pas sur cette zone.

Pour diminuer les temps de préchauffage et donc économiser de l'énergie, nous vous conseillons:

- de lancer une pyrolyse immédiatement après une cuisson,
- de démarrer une cuisson immédiatement après une pyrolyse (les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires sont inoffensifs).

Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui s'illuminent lors de leur destruction par pyrolyse au contact des résistances. Il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène très normal et sans danger.

NOTE

Pour différer le départ d'une pyrolyse, procédez de la même façon que pour une cuisson **Succès**.

QUE FAIRE SI ...

... votre four dégage beaucoup de fumée:

- vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée,
- vérifiez si la température affichée (si vous l'avez modifiée) n'est pas trop élevée,
- vérifiez si le degré de salissure de votre four nécessite un nettoyage: les déchets alimentaires qui se carbonisent peuvent provoquer un dégagement de fumée et d'odeur âcre.

... la ventilation du four se poursuit quand la cuisson est terminée:

- la ventilation s'arrête automatiquement quand la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue.

... le four ne chauffe pas:

- vérifiez que le four n'est pas en mode démonstration: reportez-vous au paragraphe spécifique,
- vérifiez l'ouverture de la porte: si celle-ci est ouverte, la matrice affiche PORTE OUVERTE,
- vérifiez que les fusibles ne soient pas hors fonctionnement,
- vérifiez qu'il n'y ait pas de coupure de l'alimentation électrique due au distributeur du réseau.

Autotest

Votre four est équipé d'un autotest: s'il détecte une anomalie de fonctionnement, la matrice affiche un code à deux chiffres sous la forme ER*00*.
Contactez votre distributeur ou son prestataire de Service Après-Vente ou une station technique agréée (voir Guide Technique) et indiquez-lui:

- la référence commerciale de votre appareil et son numéro de série (ces informations figurent sur le bon de garantie),
- le code erreur affiché et la fonction utilisée.

CaractéristiquesTechniques

Dimensions utiles du four:

largeur : cm 43,5
profondeur : cm 40
hauteur : cm 32

Volume utile du four:

litres 56

ETIQUETTE ENERGIE
Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie convection naturelle

fonction four : Tradition

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four : Rôtisserie

Tension et fréquence d'alimentation :

220-240V~ 50Hz 2560-3050W

N.B. : Le volume du four et la consommation d'énergie ne tiennent pas compte des glissières coulissantes.

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 73/23/**CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/**CEE**

La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.

Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Dalla cucina a carbone dei tempi che furono alla cottura digitale dei nostri giorni, Scholtès ha saputo conservare in 80 anni di storia quello spirito di cose "fatte a mano" che rimane il suo tratto caratterizzante e il suo punto di forza.

Ogni prodotto Scholtès è la riuscita combinazione di una estetica improntata alla massima eleganza e di un contenuto tecnologico indiscutibile, fatto di prestazioni e innovazione.

Questo documento è stato realizzato con la preziosa collaborazione di un esperto culinario "della casa" di assoluto prestigio, Philippe Rogé, che opera a pieno titolo all'interno del team Ricerca e sviluppo della nostra azienda.
Nelle pagine di questo manuale troverà numerosi consigli che La invitiamo a seguire e che Le permetteranno di sfruttare appieno l'esperienza del nostro chef e ottenere una cottura sempre perfetta con risultati sempre ottimi.

I due documenti, il Libretto di istruzioni e la Guida tecnica, sono complementari:

- il Libretto di istruzioni descrive semplicemente in modo dettagliato le funzioni di cui è dotato l'apparecchio. Vi si possono trovare inoltre utili consigli culinari che permetteranno di sfruttare al meglio le capacità di questo forno.
- la Guida tecnica contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, il collegamento, la manutenzione dell'apparecchio, … e le raccomandazioni.

Buon appetito con SCHOLTES

Indice

Il cruscotto 25

Attivazione dell'apparecchio 25

Regolazioni personalizzate 26

Regolazioni: lingua, orologio, contrasto 26
Pirolisi consigliata (per i forni dotati di questa funzione) 26
Modalità dimostrazione 26

Il contaminuti 26

Sicurezza bambini 26

Gli accessori 27-28

Ripristino dopo black-out elettrico 29

Le cotture Création 31-33

Le funzioni Création 31
Presentazione 31
Avvio di una cottura Création 32
Modifica della temperatura 32
Spegnimento del forno 32
Programmazione delle cotture Création 33

Le cotture Succès 34-37

Presentazione 34
Le funzioni Succès 34
Avvio di una cottura Succès 36
Spegnimento del forno 36
Programmazione delle cotture Succès 37

Tabelle di abbinamento piatti/funzioni di cottura 38-39

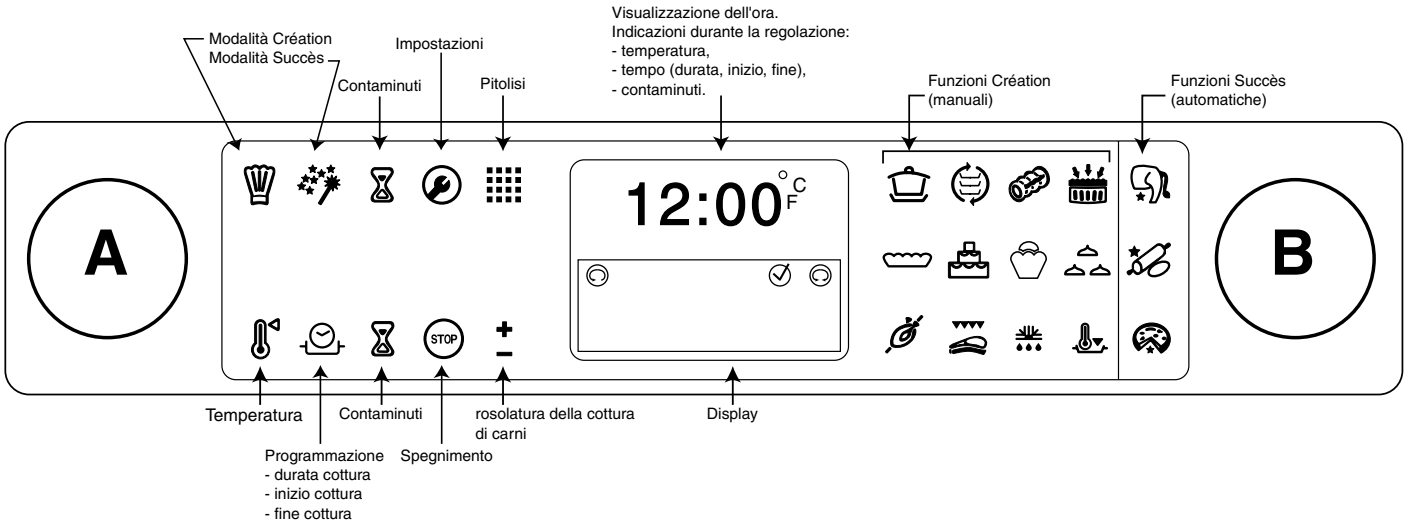
Pirolisi 40

Utili accorgimenti prima di una pirolisi 40
Avvio di una pirolisi 40
Spegnimento del forno 40
Importanti avvertenze: 40

COSA FARE SE … 41

Caratteristiche tecniche 41

Il cruscotto



Il forno è dotato di un **display** moderno e di facile lettura (vedere lo schema) che ne semplifica ulteriormente l'utilizzo.
Questo pannello comunica costantemente con l'utente per aiutarlo durante la cottura di tutti i piatti, dai più semplici ai più elaborati, visualizzando il ripiano consigliato, la funzione utilizzata, la durata di cottura, ma anche indicando il preriscaldamento, il blocco porta, ecc.

La manopola **A** permette di accedere ai menu di sinistra: scelta della modalità di cottura (**Création** o **Succès**), regolazione del contaminuti, personalizzazione delle impostazioni, pirolisi (per i forni dotati di questa funzione), regolazione della temperatura, programmazione delle durate, spegnimento del forno, ecc.
Premendo 2 volte la manopola A si accende la luce del forno. Per spegnerla premere nuovamente la manopola A.

La manopola **B** permette di "navigare" in questi menu e di confermare le scelte effettuate.

I simboli , e guidano l'utente durante le varie operazioni.

- per annullare una operazione in corso o spegnere il forno,
- per scegliere la funzione di cottura, la durata, ecc.,
- per confermare l'operazione in corso.

Attivazione dell'apparecchio

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, farlo scaldare a vuoto per un'ora alla temperatura di 270 °C, aerando bene il locale.

Si consiglia di utilizzare la funzione "Multilivello" .

Se, dopo aver acceso il forno, sul display compare l'ora 8:45 non lampeggiante o se dopo aver avviato una cottura appare il messaggio "MODO DIMOSTRAZIONE", seguite le indicazioni sotto riportate per uscire da questa modalità:

	A	B	B	B	B	NOTE
	Disinserire elettricamente l'apparecchio, quindi collegarlo nuovamente dopo aver atteso circa 1 minuto.					
Per disattivare il modo dimostrativo	Ruotare per visualizzare il menù IMPOSTAZIONE (entro 2 minuti dall'accensione dell'apparecchio)	Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE	Premere per accedere alla regolazione	Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE	Premere per confermare	Dimostrazione disattivata. Il forno funziona normalmente

La pagina seguente contiene ulteriori indicazioni a proposito della modalità dimostrativa.

Regolazioni personalizzate

All'accensione del forno, viene visualizzato il menu IMPOSTAZIONI per consentire l'esecuzione delle seguenti regolazioni:

- lingua,
- orologio,
- contrasto,
- pirolisi consigliata (attiva per impostazione predefinita).

Per accedere alle varie regolazioni, ruotare la manopola B.

IMPOSTAZIONI **LINGUA** **ORA** **CONTRASTO** **.....**	**IMPOSTAZIONI** **LINGUA** **ORA** **CONTRASTO** **.....**	**IMPOSTAZIONI** **LINGUA** **ORA** **CONTRASTO** **.....**	**IMPOSTAZIONI** **ORA** **CONTRASTO** **PIROLISI CONSIGLIATA**

1. Regolazioni: lingua, orologio, contrasto

Il forno è preimpostato in francese.
Tuttavia, è possibile scegliere la lingua per il testo visualizzato fra le seguenti opzioni: francese, italiano, olandese, tedesco e inglese.

	B	B	B	B	B	B	Nota
Lingua	**Ruotare per visualizzare LINGUA**	**Premere per confermare**	**Cercare la lingua desiderata**	**Premere per confermare**			**Regolazione memorizzata**
Orologio	**Ruotare fino a visualizzare OROLOGIO**	**Premere per impostare**	**Ruotare per impostare le ore**	**Premere per confermare le ore**	**Ruotare per impostare i minuti**	**Premere per confermare i minuti**	**Stessa procedura per regolare inverno/estate o dopo una interruzione di corrente**
Contrasto	**Ruotare per visualizzare CONTRASTO**	**Premere per modificare**	**Ruotare per regolare il contrasto**	**Premere per confermare la regolazione**			**Regolazione memorizzata**

2. Pirolisi consigliata (per i forni dotati di questa funzione)

Questa funzione è attivata per impostazione predefinita e suggerisce automaticamente un ciclo di pirolisi adatto al grado di sporcizia. Questo consiglio viene visualizzato sul display per alcuni secondi al termine di una cottura.

PIROLISI CONSIGLIATA **CICLO DI PIROLISI RACCOMANDATA**

	A	B	B	B	B	B	Nota
1° caso **l'utente decide di seguire il consiglio**	**Ruotare per visualizzare il menu PIROLISI**	**Premere per confermare RACCOMANDATA**					**Il ciclo di pirolisi viene avviato**
2° caso **l'utente decide di scegliere personalmente il ciclo di pirolisi**	**Ruotare per visualizzare il menu PIROLISI**		**Ruotare per scegliere un altro ciclo**	**Premere per confermare la scelta**			**Il ciclo di pirolisi scelto viene avviato**
3° caso **l'utente decide di ignorare il consiglio**	**Il messaggio verrà visualizzato nuovamente al termine della cottura successiva**						
4° caso **è possibile annullare il consiglio automatico e gestire manualmente la pulizia del forno**	**Ruotare per visualizzare IMPOSTAZIONI**		**Ruotare per accedere a PIRO CONSIGL.**	**Premere per accedere alla regolazione**	**Ruotare per visualizzare ~~PIRO CONSIGL.~~**	**Premere per confermare la scelta**	**Questa funzione può essere riattivata in qualunque momento effettuando la stessa procedura**

Regolazioni personalizzate

3. Modalità dimostrazione

La modalità dimostrativa consente ai **venditori** di mettere in funzione il forno, senza che questo si scaldi. .
La funzione DIMOSTRAZIONE è disattivata per impostazione predefinita.
Per accedere alla modalità dimostrativa, è necessario uscire dal menu **"IMPOSTAZIONI"** e riaccedervi entro 2 minuti dopo l'accensione dell'apparecchio.

	A	B	B	B	B	NOTE
Per attivare il modo dimostrativo	**Ruotare per visualizzare il menù IMPOSTAZIONE**	**Ruotare per visualizzare ~~DIMOSTRAZIONE~~**	**Premere per accedere alla regolazione**	**Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE**	**Premere per confermare**	**Dimostrazione attivata. Il forno non scalda**
	Disinserire elettricamente l'apparecchio, quindi collegarlo nuovamente dopo aver atteso circa 1 minuto.					
Per disattivare il modo dimostrativo	**Ruotare per visualizzare il menù IMPOSTAZIONE (entro 2 minuti dall'accensione dell'apparecchio)**	**Ruotare per visualizzare DIMOSTRAZIONE**	**Premere per accedere alla regolazione**	**Ruotare per visualizzare ~~DIMOSTRAZIONE~~**	**Premere per confermare**	**Dimostrazione disattivata. Il forno funziona normalmente**

NOTA

In caso di interruzione di corrente, la regolazione viene memorizzata.
Per modificare la regolazione (attivazione o disattivazione), è assolutamente necessario disinserire elettricamente l'apparecchio.

Il contaminuti

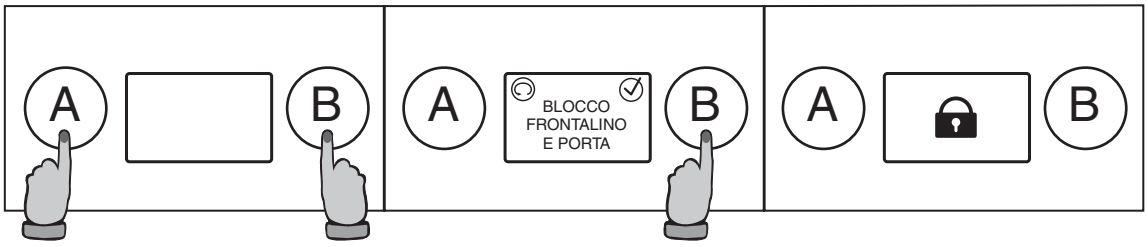
L'attivazione del contaminuti è indipendente dal funzionamento del forno.

A	B	B	B	B	Nota
Ruotare per accedere al contaminuti La visualizzazione 0.00 lampeggia nel quadrante delle ore	**Ruotare per impostare le ore (da 0 a 9 ore)**	**Premere per confermare**	**Ruotare per impostare i minuti (da 0 a 59 minuti)**	**Premere per confermare**	**La visualizzazione dell'ora ricompare e il display visualizza la durata stabilita.**

Per azzerare il tempo in maniera rapida, ruotare A per accedere al contaminuti e quindi premere B per 2 secondi.
Una sequenza di segnali acustici indica che la durata di cottura è trascorsa. Toccare la manopola **A** o la manopola **B** per far cessare la suoneria.

Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini aprano accidentalmente la porta del forno o tocchino i comandi, la porta e il cruscotto possono essere bloccati in modo immediato premendo contemporaneamente per alcuni secondi le manopole **A** e **B** e confermando l'operazione premendo la manopola **B**.
La funzione Sicurezza bambini può essere inserita in qualunque momento, anche a forno spento..

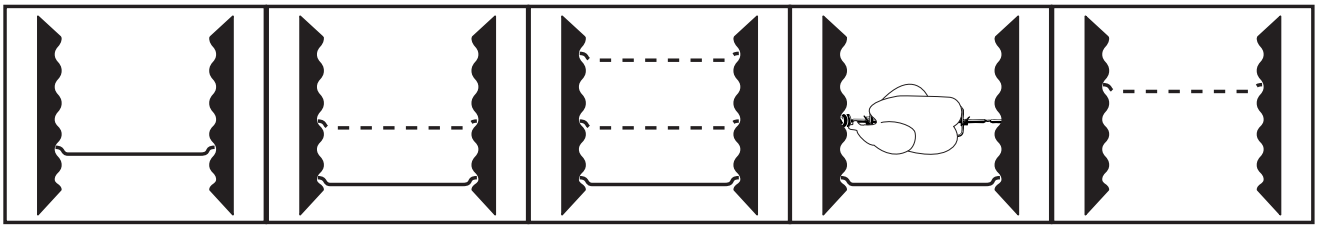


Per disattivare il dispositivo di sicurezza, premere di nuovo contemporaneamente le manopole **A** e **B** per alcuni secondi.

Gli accessori

Il forno dispone di 5 livelli di posizionamento delle pietanze (ripiani da 1 a 5, numerati dal basso verso l'alto) in funzione della cottura da realizzare.
Per ottenere risultati di cottura ottimali, il display visualizza, per ciascuna modalità di cottura, l'accessorio da utilizzare e il ripiano consigliato.

leccarda
griglia



La leccarda

Viene utilizzata:

- come **piano di appoggio per qualsiasi recipiente** di cottura su un solo livello e a bagno-maria sul 2° ripiano,
- come **piano di appoggio per gli alimenti** (torte, crostate, bignè, ecc.) sul 2° ripiano,
- come **contenitore di raccolta dei sughi e grassi** di cottura abbinata a una griglia (carni, pesci, ecc.); in questo caso, verrà sempre posizionata sul 1° ripiano,
- come **piano di appoggio di recipienti o alimenti** per una cottura su più livelli; in questo caso, viene posizionata sul 1° ripiano.

Si sconsiglia di utilizzare la leccarda sui ripiani 4 e 5.

Le griglie

Vengono utilizzate:

- come piano di appoggio di recipienti per una cottura multipla (3° ripiano per una cottura su 2 livelli e 3° e 5° ripiano per una cottura su 3 livelli),
- come piano di appoggio della carne o del pesce abbinate alla leccarda per il recupero dei sughi di cottura; in questo caso, la griglia verrà posizionata sul 2° ripiano,
- come piano di appoggio di cibi da scongelare abbinata alla leccarda per il recupero dei liquidi; in questo caso, verrà posizionata sul 2° ripiano.

NOTA

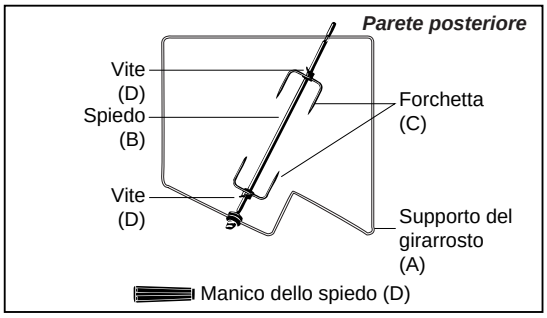
Per la cottura di cibi di notevole peso (superiore a 8 kg), si raccomanda l'uso della leccarda. Tuttavia, se l'uso della griglia risultasse indispensabile, inserirla capovolta ( ).

La pietra refrattaria per pizza

Utilizzata con la funzione **Succès** "Pizzeria", la pietra deve essere posizionata sulla griglia, sul ripiano 4. Fare riferimento al capitolo "Cotture **Succès**".

Il girarrosto

Il girarrosto è composto da un supporto, uno spiedo e un manico.



Procedere nel modo seguente:

- Posizionare il supporto del girarrosto (A) sul 3° ripiano;
- infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne da arrostire e posizionare quest'ultimo in un punto equidistante dalle estremità dello spiedo (B);
- fissare la carne tramite le forchette (C);
- fissare le forchette nella carne con le viti (D);
- posizionare lo spiedo sul supporto, incastrando a fondo l'estremità posteriore dello spiedo nel foro situato sul retro del vano.

Il manico estraibile in materiale isolante consente di evitare ustioni quando si estrae la pietanza al termine della cottura. Durante la cottura il manico deve essere svitato.

Inserire una leccarda sul 1° ripiano per il recupero dei sughi di cottura e posizionare il supporto del girarrosto sul 3° ripiano.

Gli accessori

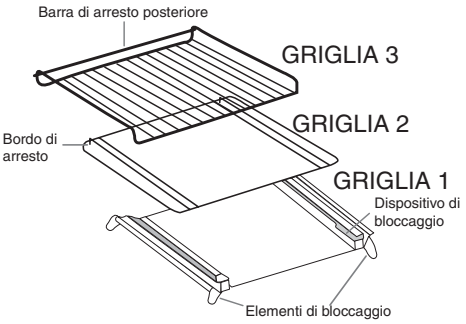
La griglia scorrevole (soltanto nel modello FG 66/64)

Viene sempre utilizzata in abbinamento alla leccarda, con le tacche rivolte verso il basso.

- Posizionata sul 2° ripiano, funge da **piano di appoggio per le carni**, con la leccarda inserita sul 1° ripiano per il recupero di grassi e sughi di cottura.
- Posizionata sul ripiano superiore (a seconda dello spessore dell'alimento) per le **grigliate**, con la leccarda inserita sul 1° ripiano per il recupero di grassi e sughi di cottura.
- Posizionata sul ripiano superiore per **la cottura multilivello**.

Inserire le griglie da dietro procedendo nel seguente ordine:

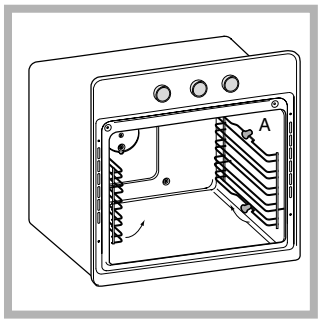
- inserire la griglia 2 sulla griglia 1,
- posizionare la griglia 3 sulla griglia 2,
- sollevare gli elementi di bloccaggio dell'accessorio,
- inserire il tutto nel forno,
- richiudere gli elementi di bloccaggio per bloccare l'accessorio sulla guida di scorrimento.



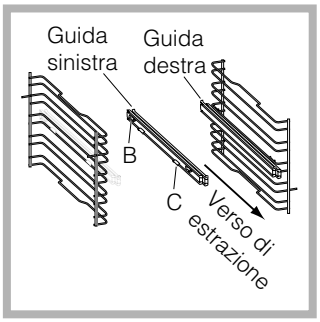
La griglia viene bloccata e si può quindi estrarre il recipiente di cottura dal forno (tirando la griglia 2 verso l'esterno) senza dover estrarre l'accessorio completo.

Montaggio del Kit Guide Scorrevoli (solo su alcuni modelli)

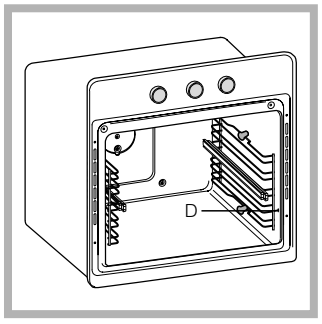
Per montare le guide scorrevoli:



1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (*vedi figura*).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (*vedi figura)*. I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.

4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

5. Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

Ripristino dopo black-out elettrico

Nel caso in cui la temperatura all'interno del forno non sia scesa sotto un valore troppo basso, l'apparecchio è dotato di un sistema che consente di riprendere una cottura/pirolisi (ove presente) dal punto in cui si era interrotta al momento del black-out elettrico. Il display vi segnalerà tale evento mediante il simbolo lampeggiante che scomparirà allo spegnimento del forno. Ricordatevi di aggiornare l'ora qualora lo vogliate.

NOTA

Tenete presente che, per motivi di sicurezza, le programmazioni relative a cotture in attesa di avvio non vengono ripristinate al ritorno della corrente elettrica.

Le cotture Création

1. Presentazione

Il programma **Création** comprende tutte le cotture manuali.

Per ciascuna di esse, il forno gestisce unicamente i parametri essenziali per la riuscita di tutte le ricette, dalle più semplici alle più sofisticate: temperatura, fonte di calore, tasso d'umidità e circolazione forzata dell'aria sono valori che vengono controllati automaticamente.

Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del **nostro esperto culinario**. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta.
Le **funzioni di cottura**, le **temperature** e i **ripiani di posizionamento delle pietanze** da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.

Per ciascuna funzione **Création**, nella tabella seguente viene indicato se la pietanza va infornata a **freddo** o a **caldo**. Il rispetto di queste indicazioni garantisce un risultato di cottura ottimale.
Se si desidera infornare a caldo, attendere la fine del preriscaldamento, segnalata da una sequenza di segnali acustici.

La temperatura viene determinata automaticamente in base al tipo di cottura scelto; tuttavia è possibile modificarla per adattarla alla specifica ricetta da realizzare (vedere pagina seguente).
È possibile anche impostare una **durata di cottura** con **inizio immediato o ritardato** (vedere pagine seguenti).

2. Le funzioni Création

	Funzione	Cottura raccomandata per ...	Livello leccarda	Livello griglia 1	Livello griglia 2	Infornatura	Nota
	Tradizione	Cotture lente (backenhof, manzo bourguignon, spezzatini, ecc.) o cotture a bagno-maria (terrine, creme, ecc.)	2			Caldo	Per la cottura a bagno-maria, è possibile mettere l'acqua direttamente nella leccarda.
	Multilivello	Cottura contemporanea di più pietanze su 2 o 3 livelli senza trasmissione di odori o sapori	1	3	5 (se cottura su 3 livelli)	caldo	Se si utilizza questa funzione per una cottura singola, inserire la leccarda sul 2° ripiano.
	Rosticceria	Arrosti (carni bianche o rosse)	1	2		Freddo	La temperatura consigliata garantisce una cottura perfetta ed evita la produzione di fumo. Se la carne è stata posizionata su un vassoio, inserire la leccarda sul 2° ripiano.
	Gratin	Cibi al gratin (gratin di patate, zuppa parmentier, lasagne, ecc.)	2			Freddo	Se si desidera ritoccare la doratura di una pietanza gratinata già cotta e calda, scegliere la funzione grill. Temperatura (210 °C) non modificabile.
	Crostate	Torte dolci o salate (pasta frolla o pasta sfoglia)	2			Caldo	Perfetta cottura a fuoco vivo della base e adeguata doratura della decorazione.
	Dolci	Tutti i dolci di pasticceria non inclusi in Brioche e Crostata (piccoli bignè, quattro quarti, pan di spagna, panzerotti, clafoutis, ecc.)	2			Caldo	Se si utilizza un solo ripiano, posizionare la preparazione (bignè, panzerotti, ecc.) o la tortiera (pan di spagna, ecc.) sulla leccarda.
	Lievitazione	Lievitazione degli impasti con lievito naturale (brioche, pane, torta allo zucchero, croissant, ecc.)	2			Freddo	Temperatura (40 °C) non modificabile.
	Brioche	Dolci di pasticceria (a base di lievito naturale)	2			Caldo	Se si desidera cuocere una pizza, si consiglia di portare la temperatura a 220 °C.
	Meringhe bianche	Asciugatura delle meringhe	2			caldo	Temperatura (70 °C) non modificabile - Meringhe molto bianche e croccanti - Durata di asciugatura relativamente lunga
	Meringhe ambrate	Cottura di meringhe	2			Caldo	Temperatura (110 °C) non modificabile - Meringhe dorate, croccanti all'esterno e soffici all'interno.
	Girarrosto*	Cottura di carni bianche o rosse	1	3 (girarrosto)		Freddo	
	Grill	Bistecche di manzo, pesci, grigliate, gratin al piatto, ecc.	1	Il livello dipende dallo spessore degli alimenti da grigliare		Caldo	
	Scongelamento*		1	2			Il metodo consigliato rimane lo scongelamento lento in frigorifero. Utilizzando il forno si ha un risparmio di tempo del 50%.Funzione idonea per tutti gli alimenti crudi o cotti.
	Bassa temperatura*	Carni, verdure, pesci, ecc.	2			Freddo	
	Riscaldamento delle pietanze*	Piatti precotti	2			Freddo	Temperatura (140 °C) non modificabile.
	Sterilizzazione*	Frutta, verdura, ecc.	2			Freddo	I contenitori di piccole dimensioni possono essere posizionati su 2 livelli (leccarda 1° ripiano e griglia 3° ripiano). Lasciare raffreddare i contenitori all'interno del forno.

NOTA

* Per informazioni sulle funzioni, vedere pagina seguente e tabelle di cottura.

Timer del girarrosto

I forni Scholtès sono provvisti di un **dispositivo di temporizzazione del girarrosto.**
Se è stata programmata una durata di cottura e al termine non è stata sfornata la carne, il motore continua a far girare lo spiedo evitando così ogni rischio di bruciatura della carne. Il girarrosto si arresta quando la temperatura all'interno del forno è opportunamente scesa.

Note sullo scongelamento

- Un prodotto scongelato deve essere consumato rapidamente.
- Non ricongelare mai un alimento scongelato.
- Una volta terminato lo scongelamento, estrarre l'alimento dal forno e metterlo in frigorifero in attesa di essere cucinato o consumato entro breve tempo.

Bassa temperatura

Questo tipo di cottura, utilizzato da anni dai professionisti del settore, consente di cucinare gli alimenti (carni, pesci, frutta, verdura) a temperature molto basse (da 85 a 120 °C), garantendo una cottura perfetta ed esaltando al massimo le qualità gustative.
I vantaggi non sono da sottovalutare:

- essendo le temperature di cottura molto basse (in genere, inferiori alla temperatura d'evaporazione), la dispersione dei sughi di cottura dovuta all'evaporazione viene notevolmente ridotta e l'alimento acquista morbidezza;
- nella cottura di carni, le fibre muscolari si ritirano meno rispetto a una cottura classica. Il risultato è una carne più tenera che non necessita di una fase di riposo dopo la cottura. La doratura della carne dovrà essere effettuata prima di infornare.

La cottura a bassa temperatura sottovuoto, utilizzata da 30 anni dai più grandi chef, presenta numerose qualità:

- gastronomiche: consente di concentrare gli aromi rispettando la caratteristiche gustative dell'alimento e mantenendone la morbidezza e la tenerezza.
- igieniche: poiché vengono rispettate le norme d'igiene, questo tipo di cottura protegge gli alimenti contro gli effetti nocivi dell'ossigeno e garantisce una conservazione più prolungata delle pietanze nel frigorifero.
- organizzative: grazie al prolungamento della durata di conservazione, è possibile preparare i piatti con largo anticipo.
- dietetiche: questa cottura limita l'utilizzo delle sostanze grasse e permette quindi di realizzare una cottura leggera e digeribile.
- economiche: riduce notevolmente il calo di peso dei prodotti.

Per utilizzare questa tecnica, è necessario possedere una macchina sottovuoto dotata di appositi sacchetti. Seguire attentamente le istruzioni indicate per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.
La tecnica del sottovuoto permette anche la conservazione dei prodotti crudi (frutta, verdura, ecc.) e dei prodotti già cotti (cottura tradizionale).

Riscaldamento delle pietanze

Per gli alimenti cucinati sottovuoto, se sulla confezione è consigliato un riscaldamento in acqua bollente, è possibile utilizzare questa funzione considerando però una durata di riscaldamento di circa il doppio rispetto al tempo indicato. In questo caso, tuttavia, l'inizio a freddo compenserà i tempi di riscaldamento dell'acqua.

Sterilizzazione

La **sterilizzazione** è un trattamento termico in grado di distruggere la maggior parte degli agenti batterici contenuti nell'alimento. La sterilizzazione non altera le qualità gustative e nutrizionali degli alimenti.
La **sterilizzazione in forno** è un sistema più pratico rispetto alla sterilizzazione "classica" effettuata con un bollitore per recipienti, che rende necessario il riscaldamento di una grande quantità d'acqua.
Il forno garantisce, tuttavia, la stessa qualità di sterilizzazione.

NOTA

In genere, i prodotti sterilizzati hanno una **conservazione limitata**, per cui necessitano di condizioni di immagazzinamento particolari (in luoghi freschi e asciutti, al riparo dalla luce) e comportano una data di scadenza per il consumo.

Le cotture Création

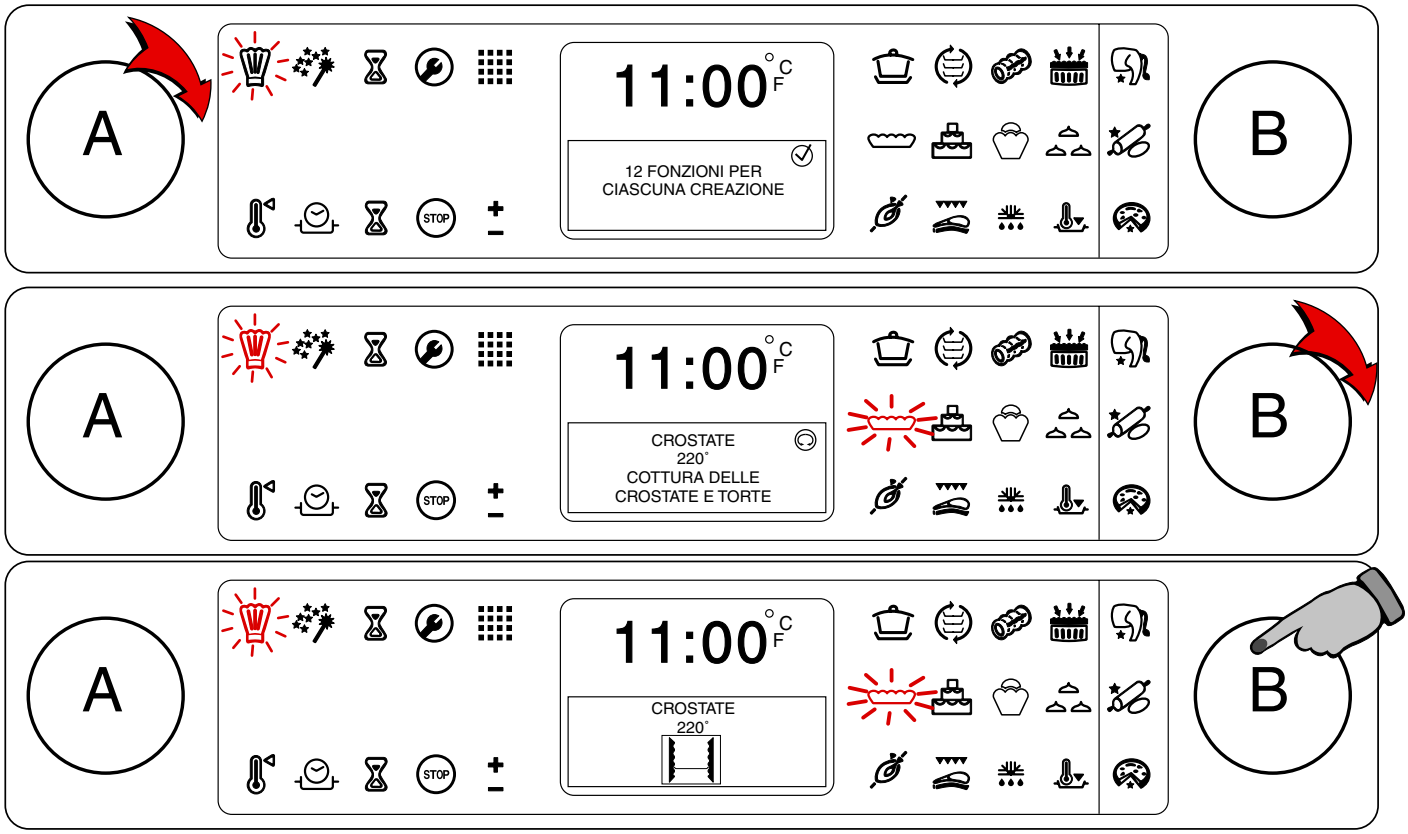
3. Avvio di una cottura Création

Per eseguire una cottura a freddo, infornare la pietanza ed effettuare le seguenti regolazioni:

- Ruotare la manopola **A** verso destra per illuminare il simbolo ,
- ruotare la manopola **B** per illuminare il simbolo corrispondente alla cottura scelta;
- premere la manopola **B** per confermare la funzione.

Per eseguire una cottura a **caldo**, attendere la fine del preriscaldamento segnalata da una sequenza di segnali acustici, quindi infornare la pietanza.

Esempio



4. Modifica della temperatura

A ciascuna cottura corrisponde una temperatura predefinita che è tuttavia possibile modificare in qualunque momento durante la cottura:

- Ruotare la manopola **A** verso destra finché non si illumina il simbolo ,
- Ruotare la manopola **B** fino a raggiungere la temperatura desiderata;
- premere la manopola **B** per confermare la modifica.

NOTA

Durante il preriscaldamento, sul display compare il messaggio PRERISCALDAMENTO IN CORSO mentre durante la cottura compare, COTTURA IN CORSO.

5. Spegnimento del forno

Al termine della cottura, ruotare la manopola A verso sinistra per visualizzare SPEGNIMENTO quindi premere la manopola **A** o **B**.

È inoltre possibile ruotare la manopola **A** verso destra fino a illuminare l'icona STOP e premere la manopola **A** o **B**.

NOTA

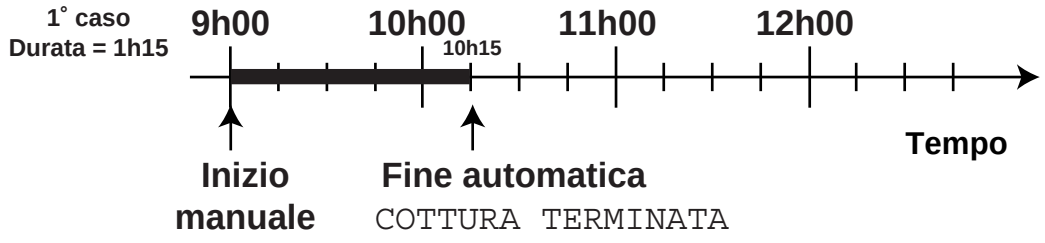
Se si desidera utilizzare le funzioni "Lievitazione", "Meringhe", "Scongelamento", "Bassa temperatura", "Riscaldamento", "Sterilizzazione" mentre il forno è caldo, una sequenza di segnali acustici e la visualizzazione del messaggio FORNO TROPPO CALDO indicano che non è possibile infornare.
Spegnere il forno e ritentare successivamente.

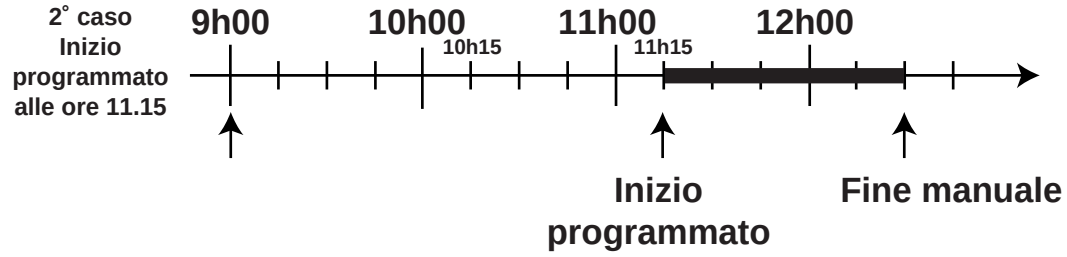
6. Programmazione delle cotture Création

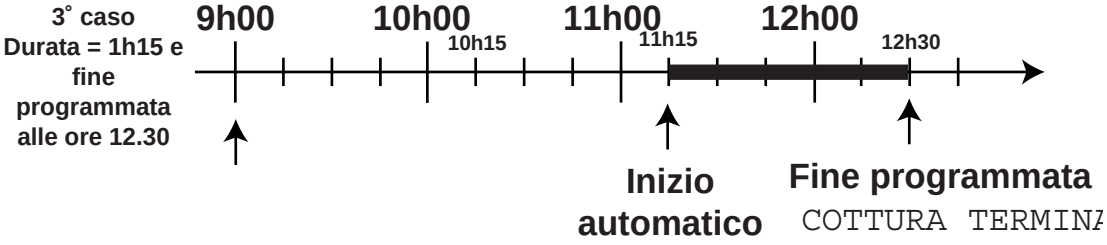
È possibile stabilire:

- una durata di cottura con inizio immediato (1° caso) o ritardato (3° caso),
- un inizio di cottura ritardato (2° caso).

						Nota
Selezionare una funzione. Ruotare A fino a visualizzare il menu DURATA, il display visualizza: <DURATA> <INIZIO>						
1° caso : si desidera stabilire una durata di cottura *(esempio: 1h15)*						
Ruotare per selezionare DURATA	**Premere per accedere alla regolazione**	**Le ore lampeggiano: Ruotare per impostare le ore 1.00**	**Premere per confermare le ore**	**I minuti lampeggiano: Ruotare per impostare i minuti 1.15**	**Premere per confermare**	**Il display visualizza FINE: se si desidera che la cottura abbia inizio immediatamente, premere A. Una sequenza di segnali acustici indica che la durata è trascorsa e la cottura si interrompe. Il display visualizza il messaggio COTTURA TERMINATA. Spegnere il forno. *Se si desidera che la cottura sia ultimata alle ore 12.30, ad esempio, fare riferimento al 3° caso.***
2° caso : si desidera ritardare l'inizio di cottura senza stabilirne la durata *(ad esempio, sono le ore 9.00 e si desidera avviare la cottura alle ore 11.15),*						
Ruotare per selezionare INIZIO	**Premere per accedere alla regolazione**	**Le ore lampeggiano: Ruotare per visualizzare 11.00**	**Premere per confermare**	**I minuti lampeggiano: Ruotare per impostare i minuti 11.15**	**Premere per confermare**	**Il display visualizza FINE: se non si desidera stabilire una fine di cottura, premere A. Il display visualizza il messaggio COTTURA IN ATTESA fino all'avvio alle ore 11.15. Spegnere il forno al termine della cottura.**
3° caso: si desidera programmare il forno in modo che la cottura venga avviata automaticamente e interrotta in un momento stabilito *(ad esempio, sono le ore 9.00 e si desidera che la pietanza sia pronta alle ore 12.30, sapendo che la durata di cottura è di 1h15).* Programmare un'ora di cottura (1° caso), quindi						
Ruotare per selezionare FINE	**Premere per accedere alla regolazione**	**Le ore lampeggiano: Ruotare per visualizzare 12.00**	**Premere per confermare**	**I minuti lampeggiano: Ruotare per impostare i minuti 12.30**	**Premere per confermare la programmazione**	**Il display visualizza il messaggio COTTURA IN ATTESA fino all'avvio alle ore 11.15. Al termine della cottura, il display visualizza il messaggio COTTURA TERMINATA. Spegnere il forno.**







Le cotture Succès

1. Presentazione

Il programma **Succès** comprende tutte le cotture automatiche realizzate e impostate dal nostro chef.

Tutte le funzioni **Succès** sono completamente automatiche: la **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** e non possono essere modificate tramite il sistema **C.O.P.®** (**Cottura Ottimale Programmata**) che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta (solamente la funzione "Pizzeria" richiede una valutazione finale da parte dell'utente).

Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del **nostro esperto culinario**. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta. Le **funzioni di cottura**, le **temperature** e i **ripiani di posizionamento delle pietanze** da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.

La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo** (caso particolare per le pizze: vedere pagina seguente). Il nostro esperto culinario consiglia, quando possibile, di infornare a freddo.
In genere, **il forno indica il momento di infornare** tramite una sequenza di segnali acustici e la visualizzazione del messaggio CONFERMARE INFORNATURA.

- **infornatura a freddo:** riporre l'alimento nel forno ed eseguire le regolazioni di cottura. Confermare l'infornatura premendo la manopola **B.**
- **infornatura a caldo:** procedere alle regolazioni di cottura e attendere il termine del preriscaldamento, segnalato da una sequenza di segnali acustici; quindi infornare la pietanza. Premere la manopola **B** per confermare l'infornatura (vedere pagina 13 per la funzione pizzeria).

È possibile programmare un inizio di cottura **ritardato** (vedere pagina seguente).

2. Le funzioni Succès

	Funzione	Cottura raccomandata per …	Livello leccarda	Livello griglia 1	Livello griglia 2	Infornatura	Nota
	Arrosto di manzo*	Arrosto di manzo	1	2		Freddo	Se la carne è stata posizionata su un vassoio, appoggiare quest'ultimo nella leccarda sul 2° ripiano. In caso di forno già caldo, è possibile infornare a caldo.
	Arrosto di vitello	Arrosto di vitello	1	2			
	Arrosto di maiale	Arrosto di maiale	1	2			
	Pollo arrosto	Pollo arrosto	1	2			
	Coscia d'agnello*	Coscia d'agnello	1	2			
	Crostate	Torte salate o dolci (pasta sablée, pasta frolla o pasta sfoglia)	2			Freddo	Per una cottura multipla, posizionare la leccarda sul 1° ripiano e le griglie sul 3° e 5° ripiano. Se il forno è già caldo, è possibile infornare a caldo.
	Brioche	Dolci a base di lievito naturale (brioche, dolce alle mandorle,ecc.)	2				
	Plum-cake	Dolci a base di lievito chimico (quattro quarti, biscotti marezzati, ecc.)	2				
	Dolci	Dolci senza lievito (clafoutis, torta pithivier alle mandorle, torta rustica, ecc.)	2				
	Pizze*	Pizze alte, focacce (impasto di pane)	2			Caldo	Stendere l'impasto direttamente sulla leccarda. Per una cottura multipla, posizionare la leccarda sul 1° ripiano e le griglie sul 3° e 5° ripiano.
	Pizzeria*	Pizze molto sottili (impasto di pane)		4(pietra refrattaria su griglia)			Inserire la pietra per pizza per preriscaldarla. Attendere la visualizzazione del messaggio CONFERMARE INFORNATURA per infornare la pizza con la pala

NOTA

* Per informazioni sulle funzioni, vedere pagina seguente e tabelle di cottura.

Le carni

- Estrarre la carne dal frigorifero e lasciare che raggiunga la **temperatura ambiente.**
- In caso di carne surgelata, infornare unicamente dopo lo **scongelamento completo.**
- La fase di riposo, che viene generalmente rispettata dopo una cottura di carne, in questo caso è compresa nella durata di cottura. La carne è dunque pronta da consumare appena estratta dal forno.

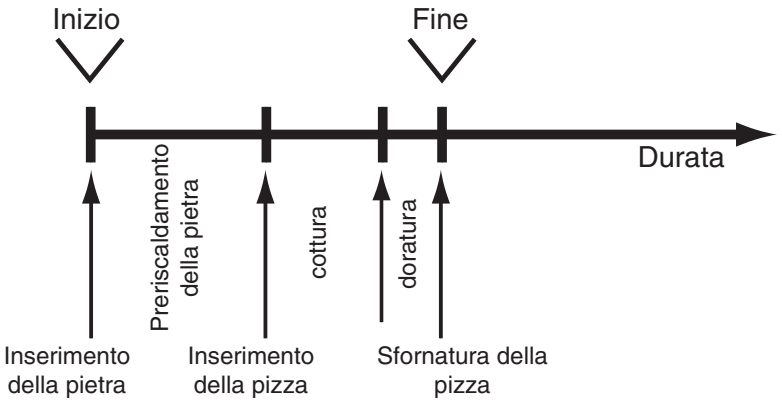
NOTA

Per gli arrosti di manzo e le cosce di agnello, è possibile rifinire la cottura (carne più o meno cotta) tramite la funzione ±.
In questo modo si otterrà una cottura più vicina ai propri gusti.
Si consiglia di effettuare questa regolazione all'inizio di cottura.
Ruotare la manopola **A** fino a illuminare il simbolo ±, ruotare la manopola **B** per aumentare o diminuire il grado di cottura. Premere la manopola **B** per confermare.
La scelta effettuata verrà memorizzata per tutte le cotture dello stesso tipo.

La funzione Pizzeria

- Preriscaldare la **pietra refrattaria per pizza sulla griglia** posizionata sul **4° ripiano**;
- al termine del preriscaldamento (segnale acustico), infornare la pizza utilizzando la pala;
- confermare l'infornatura premendo la manopola **B** (visualizzazione del messaggio CONFERMARE INFORNATURA).
- al termine della cottura, che è molto rapida (3-4 minuti), un segnale acustico indica l'inizio della fase di doratura.
- Quando si ritiene che la pizza sia sufficientemente cotta, estrarla dal forno con la pala.

Per cuocere un'altra pizza, attendere che il forno indichi che la pietra ha raggiunto nuovamente la temperatura ottimale.
È anche possibile eseguire in sequenza cotture multiple di pizze con una durata molto breve (ad esempio, per avere una pizza pronta da consumare ogni 7-8 minuti).



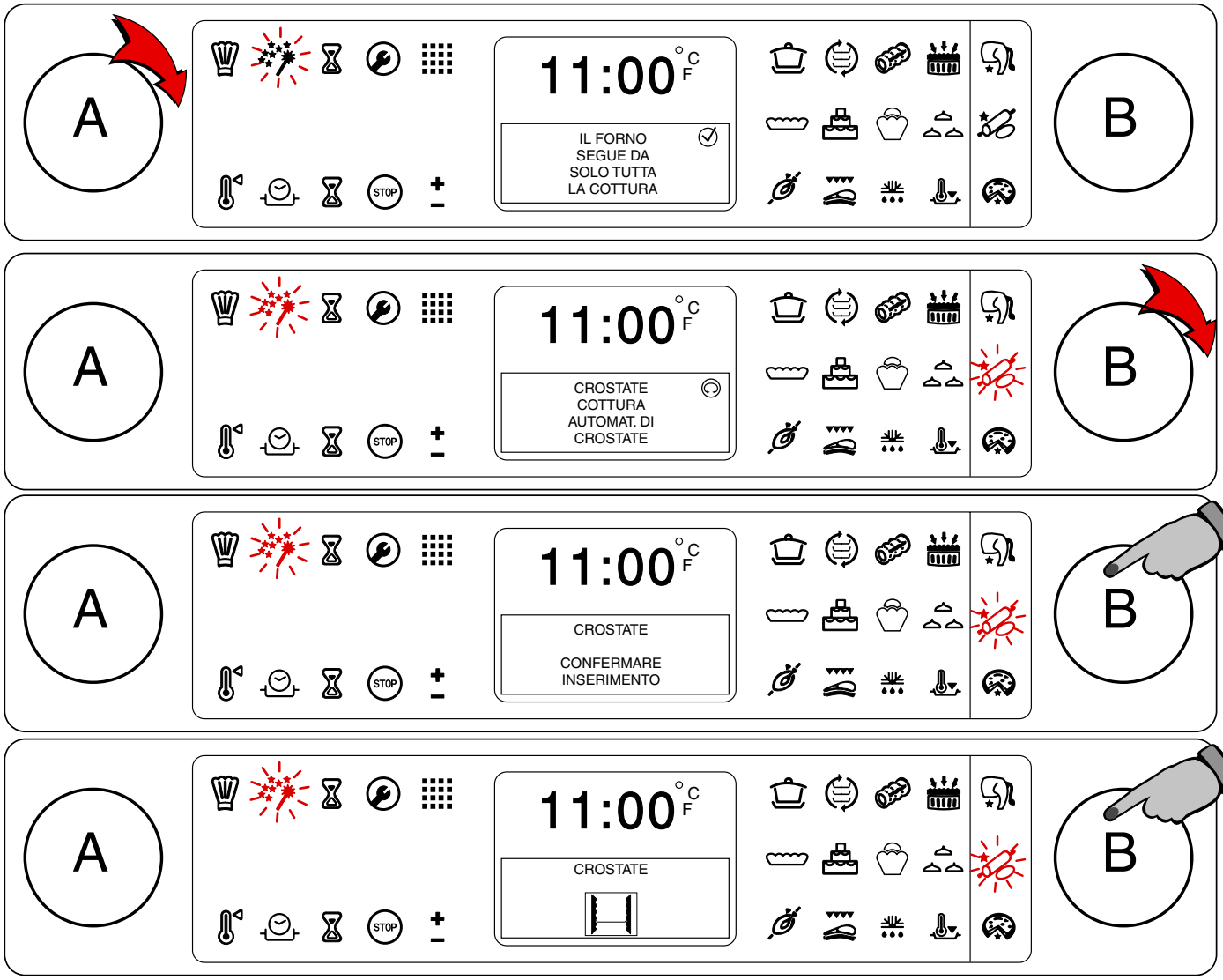
3. Avvio di una cottura Succès

I parametri Durata e Temperatura sono predefiniti (non modificabili).

- Ruotare la manopola **A** verso destra finché non si illumina il simbolo ,
- ruotare la manopola **B** fino a illuminare il simbolo corrispondente alla cottura scelta;
- premere la manopola **B** per confermare la funzione;
- confermare l'infornatura premendo la manopola **B** quando il forno indica: CONFERMARE INFORNATURA.

Per tutte le cotture **Succès** di carni e dolci di pasticceria, la conferma verrà richiesta immediatamente.
Per le cotture "Pizze" e "Pizzeria", la conferma verrà richiesta al termine del preriscaldamento.

Esempio



4. Spegnimento del forno

Una sequenza di segnali acustici indica **la fine cottura** e il display visualizza il messaggio COTTURA TERMINATA. Spegnere il forno: ruotare la manopola **A** verso sinistra per visualizzare SPEGNIMENTO quindi premere la manopola **A** o **B**.

È inoltre possibile ruotare la manopola A verso destra fino a illuminare l'icona STOP e premere la manopola **A** o **B**.

NOTA

Se non si interviene manualmente per lo spegnimento, il forno si spegnerà unicamente quando la temperatura sarà sufficientemente bassa.

5. Programmazione delle cotture Succès

I parametri Durata e Temperatura sono predefiniti e non modificabili.
È possibile programmare una fine cottura entro 5 minuti dall'avvio della stessa.

						Nota
Selezionare una funzione. Ruotare A fino a visualizzare il menu DURATA, il display visualizza: <FINE>						
Si desidera programmare il forno in modo che si accenda automaticamente e si spenga in un momento stabilito *(ad esempio, sono le ore 9.00 e si desidera che la pietanza sia pronta alle ore 12.30).*						
Ruotare per selezionare FINE	Premere per accedere alla regolazione	Le ore lampeggiano: Ruotare per visualizzare 12.00	Premere per confermare	I minuti lampeggiano: Ruotare per impostare i minuti 12.30	Premere per confermare l'impostazione	Il display visualizza il messaggio COTTURA IN ATTESA per un certo intervallo di tempo; dopodiché si spegne per riaccendersi all'inizio della cottura (stabilito automaticamente in base alla funzione scelta). Alle ore 12.30, il display visualizza il messaggio COTTURA TERMINATA. Spegnere il forno.

Esempio della cottura Succès "Arrosto di manzo"
durata predefinita di 55 minuti

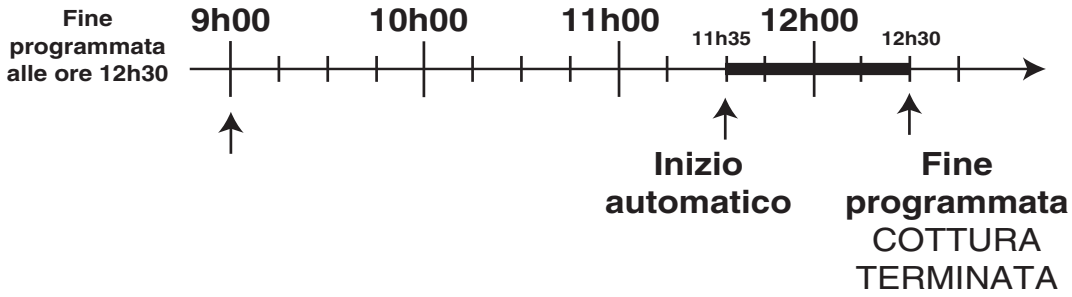


Tabelle di abbinamento piatti/funzioni di cottura

Le seguenti tabelle forniscono utili informazioni per la scelta della funzione di cottura (**Création**) adatta alla pietanza da infornare. La durata di cottura deve essere stabilita in base alla ricetta da eseguire in quanto dipende dalla quantità e dal volume della pietanza.

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
PRIME PORTATE	Torte salate e pasticci (pasta frolla o pasta sfoglia)	quiche lorraine, torta ai porri, ecc.	Crostate	220 °C	tortiera su leccarda
	Pizze alte con impasto di pane (o surgelate)	pizze, focacce	Brioche	220 °C	su leccarda
	Pizze (altro impasto)		Crostate	220 °C	tortiera su leccarda
	Plum-cake salati	plum-cake alle olive, al tonno, ecc.	dolci (o multilivello)	160 °C	tortiera su leccarda
	Torte rustiche	torte rustiche al formaggio, pasticcio al salmone,...	dolci (o multilivello)	200 °C	su leccarda
	Terrine	terrine di pesce, carne, verdure, foie gras, ecc.	Tradizione	160 °C	stampo da terrine su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Tegamino	pasticci di fegato di volatile, purè di salmone, uova in cocotte, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé al formaggio, alle verdure, al pesce, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pietanze da gratinare	ostriche farcite, toast, ecc.	Grill	300 °C	su griglia o vassoio su griglia
I LEGUMI	Cibi al gratin	gratin di patate, zuppa parmentier, lasagne, ecc.	gratin (o rosticceria)	210 °C	vassoio su leccarda
	Verdure farcite	patate, pomodori, zucchine, cavoli, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
	Verdure brasate in cocotte	lattuga, carote allo zafferano, scorzobianca, ecc.	Tradizione	200 °C	cocotte su leccarda
	Flan	flan ai funghi, frittelle di verdura, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino o tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Terrine	terrine di verdure	Tradizione	160 °C	tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé d'asparagi, al pomodoro, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pietanze in pastella	pasticcio di verdure, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	tartufi, ecc.	Multilivello	200 °C	cartoccio su leccarda
	Riso	Pilaf	Tradizione	180 °C	vassoio su piastra

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
LE CARNI	Volatili arrosto	pollo, anatra, galletto, cappone,.	Rosticceria	210 °C	volatile su griglia
	Volatili allo spiedo	pollo, galletti	Girarrosto	270 °C	supporto per girarrosto
	Arrosti	arrosto di maiale, di vitello, di tacchino, roast-beef, coscia d'agnello, coscia di capriolo, petto farcito di vitello, ecc.	Rosticceria	210 °C	carne su griglia
	grossi pezzi brasati	cosciotto intero brasato, cappone o tacchino grande, ecc.	Multilivello	180 °C(a un terzo della cottura, abbassare a 160 °C)	carne su leccardabagnare a intervalli regolari con il sugo di cottura
	Sauté di carne in cocottee pietanze tradizionali	manzo bourguignon, coniglio alla cacciatora, sauté di vitello Marengo, stufato d'agnello, pollo alla basca, ecc.backenhof, terrine, ecc.	Tradizione	190 °C	cocotte su leccarda
	Grigliate	bistecche, braciole, salsicce da grigliare, spiedini, cosce di pollo, ecc.	Grill	300 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Carni in pastella	filetto di manzo Wellington, cosciotto in pastella, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda (per pezzi grandi, abbassare a 160 °C dopo la cottura della pastella)
	Pietanze in pastella di sale	volatili in pastella di sale, ecc.	Multilivello	240 °C	carne su leccarda o vassoio su leccarda
I PESCI	Pesci alla griglia e spiedini	spigola, sgombro, sardina, triglia, tonno, ecc.	Grill	300 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Pesci interi (farciti)	orata, carpa, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Filetti di pesce (con aggiunta di vino o altro liquido)	salmone, scorfano, merluzzo, spigola, ecc.	Tradizione	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	sogliola, limanda, conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Pesce in pastella (pasta sfoglia o pasta frolla)	salmone, spiedino, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Pesce al gratin	merluzzo alla provenzale gratinato, ecc.	Gratin (o rosticceria) grill per rosolatura	210 °C 300 °C	vassoio su leccarda (o griglia per rosolatura al grill)
	Soufflé	conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pesci in pastella di sale	spigola, carpa, ecc.	Multilivello	240 °C	pesce su leccarda o vassoio su leccarda

Tabelle di abbinamento piatti/funzioni di cottura

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
DOLCI DI PASTICCERIA	Biscotti (senza lievito)	pan di spagna, savoiradi, biscotti arrotolati, Brownie,	dolci (o multilivello)	200 °C	tortiera su leccarda
	Plum-cake e quattro quarti (con lievito chimico)	plum-cake alla frutta, marezzati, quattro quarti, ecc.	dolci (o multilivello)	160 °C	tortiera su leccarda
	Crostate alla frutta (pasta frolla o pasta sfoglia, con o senza flan)	crostate di mele, mirabelle, pere, ecc.	Crostate	220 °C	tortiera su leccarda
	Torte al formaggio bianco		Crostate	200 °C	tortiera su leccarda
	Crostate in pasta lievitata	crostate allo zucchero, torte di pane briosciato alla frutta	Brioche	180 °C	tortiera su leccarda
	Cottura di basi per crostate (pasta sablée)	crostate alla frutta cruda (fragole, lamponi, ecc.)	Crostate	180 °C	tortiera su leccarda(fagiolo secchi in pasta)
	Pasticci (pasta sfoglia o pasta frolla)	pasticci alle pere, ecc.	Crostate	220 °C	tortiera su leccarda
	bigné	profiterol, piccoli bigné, bigné, paris brest, saint honoré, ecc.	dolci (o multilivello)	190 °C	su leccarda
	Pasta sfoglia	panzerotti alle mele, torte rustiche, pasticci, ecc.	dolci (o multilivello)	200 °C	su leccarda
	Piccoli dolci di pasticceria (lievito naturale)	croissant, crostate allo zucchero, brioche vuote, piccoli savarin, ecc.	Brioche	180 °C	su leccarda
	Dolci di pasticceria grandi (lievito naturale)	kougloff, brioche, panettone, pane dolce,...	Brioche	160 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
PASTICCINI	Pasta da biscotti	biscotti in vassoietti di carta, biscotti al cucchiaio, ecc.	dolci (o multilivello)	180 °C	su leccarda
	Pasta sablée	frollini, biscotti spritz, biscottini secchi, ecc.	dolci (o multilivello)	200 °C	su leccarda
	Pasta sfoglia	dolci sfogliati di vario tipo, ecc.	dolci (o multilivello)	200 °C	su leccarda
	Amaretti, palline di cocco	amaretti alla noce di cocco o alla mandorla	dolci (o multilivello)	180 °C	su leccarda
	Pasta lievitata	mini-brioche, mini-croissant, ecc.	Brioche	180 °C	su leccarda
	Meringhe bianche		meringhe bianche(o multilivello)	70 °C	su leccarda
	Meringhe ambrate		meringhe ambrate(o multilivello)	110 °C	su leccarda
ENTRE METS	Pudding	pudding a base di pane o brioche, pudding al riso	dolci (o multilivello)	190 °C	tortiera su leccarda
	Creme e flanDolci di semola	crème caramel, crème brûlée, flan al cioccolato, ecc.	dolci (o multilivello)	160 °C	Stampi o tegamino su leccarda (bagno-maria su leccarda)
	Dolci al riso	riso alla condé, riso imperatrice, ecc.	dolci (o multilivello)	180 °C	tortiera su leccarda
	Soufflé	soufflé al liquore, soufflé alla frutta, ecc.	dolci (o multilivello)	200 °C	tortiera su leccarda
FRUTTA	Frutta farcita o al cartoccio	mele al forno, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera o cartoccio su leccarda
	Gratin di frutta (con zabaione)	gratin di frutta fresca	Grill	300 °C	vassoio su griglia

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
VARIE	Yogurt		Tradizione	50 °C	tegamino su leccarda
	Cibi secchi	funghi, erbe, frutta o verdura a fette, ecc.	Multilivello	60 °C	su griglia
	Sterilizzazione	vasetto di frutta sciroppata, ecc.	sterilizzazione (o multilivello)	130 °C	vasetti su leccarda
	Riscaldamento delle pietanze	piatti precotti (in casa o di produzione industriale)	Riscaldamento delle pietanze (o multilivello)	140 °C	vassoio su leccarda
	Pane casalingo		Multilivello	260 °C per 10 minuti 210 °C fino a fine cottura	su leccarda

	PIETANZE	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI	NOTE
BASSA TEMPERATURA (ambiente)	Arrosto di manzo, arrosto di maiale, arrosto di vitello, cosce d'agnello, ecc.	Bassa temperatura	85 °C	Carni (o vassoi) su griglia	Rosolare la carne in padella prima della cottura al forno
	Pollo arrosto, arrosto di volatili, ecc.		120 °C		

Pirolisi

PER TUTTI I FORNI, FARE RIFERIMENTO AL CAPITOLO "MANUTENZIONE DEL FORNO" DELLA GUIDA TECNICA.

1. Utili accorgimenti prima di una pirolisi

- Eliminare lo sporco accumulato in eccesso e gli scolamenti più consistenti, per evitare che si producano fiamme o che si sprigioni fumo.
- **Estrarre tutti gli accessori, i telai e le guide scorrevoli (se presenti) dal forno prima di eseguire un'operazione di pirolisi.** Sotto l'effetto di una temperatura particolarmente elevata, essi possono subire una deformazione e un cambiamento del colore.
- Non lasciare strofinacci sulla maniglia del forno.

2. Avvio di una pirolisi

Ruotare per visualizzare il menu PIROLISI	**Ruotare per visualizzare >ECONOMICA<, >NORMALE<, >FORTE<**	**Ruotare per scegliere il ciclo**	**Premere per confermare la scelta**	**Una volta raggiunta una temperatura superiore a 250° C all'interno del forno, la porta si blocca e il display visualizza il simbolo di una chiave. La porta si sblocca automaticamente quando la temperatura all'interno del forno è opportunamente scesa: la spia con il simbolo della chiave si spegne. Una volta terminata la pirolisi, spegnere il forno.**

3. Spegnimento del forno

Una sequenza di segnali acustici indica **la fine della pirolisi.**
Spegnere il forno: ruotare la manopola **A** verso sinistra per visualizzare SPEGNIMENTO quindi premere la manopola **A** o la manopola **B**.

È inoltre possibile ruotare la manopola **A** verso destra fino a illuminare l'icona STOP e premere la manopola A o la manopola B.

Il display visualizza finché la temperatura all'interno del forno è elevata
Durante questo intervallo di tempo, le funzioni di cottura non sono abilitate (il display visualizza il messaggio IN ATTESA DI SBLOCCO).

NOTA

Se non si interviene manualmente per lo spegnimento, il forno di spegnerà unicamente dopo un certo intervallo si tempo.

4. Importanti avvertenze:

- **Le parti accessibili possono diventare molto calde; tenere i bambini a distanza.**
- Evitare di raschiare lo smalto con oggetti taglienti (ad esempio, un coltello)
- Non utilizzare detergenti o prodotti abrasivi.
- Durante la pulizia del forno, evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nelle asole della porta.

Dopo la pirolisi, attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio prima di rimuovere i depositi di polvere dovuti all'incenerimento dei residui alimentari.
Pulire manualmente le guarnizioni poste attorno alla porta in quanto la pulizia automatica non agisce su questa zona.

Per velocizzare i tempi di preriscaldamento ed ottenere un sensibile risparmio di energia, si raccomanda di:

- avviare una pirolisi immediatamente dopo una cottura;
- avviare una cottura immediatamente dopo una pirolisi (i depositi di polvere dovuti all'incenerimento dei residui alimentari non sono dannosi).

Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano durante la loro carbonizzazione per pirolisi entrando in contatto con le resistenze: si tratta di una combustione istantanea, fenomeno assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.

NOTA

Per ritardare l'inizio di una pirolisi, effettuare la stessa procedura relativa alla cottura **Succès**.

COSA FARE SE ...

... dal forno si sprigiona molto fumo:

- verificare che sia stata selezionata la funzione idonea rispetto al tipo di cottura desiderata;
- verificare che la temperatura visualizzata (se modificata dall'utente) non sia troppo elevata;
- ispezionare lo stato di sporcizia del forno e valutare l'eventualità di una pulizia: i residui alimentari, carbonizzando, possono sprigionare fumo e odori acri.

... la ventola del forno resta in funzione quando la cottura è terminata:

- la ventola si arresta automaticamente quando la temperatura all'interno del forno è opportunamente scesa.

... il forno non scalda:

- verificare che il forno non sia impostato in modalità dimostrativa: fare riferimento al paragrafo specifico;
- verificare l'apertura della porta: se questa è aperta, il display visualizza PORTA APERTA,
- verificare che i fusibili non siano saltati;
- verificare che non vi sia stata una interruzione dell'alimentazione elettrica al livello della rete di distribuzione.

Autotest

Il forno è dotato di un sistema di autotest: in presenza di un'anomalia di funzionamento, il display visualizza un codice a due cifre di questo tipo: ER00.
Rivolgersi al proprio rivenditore o a un centro di assistenza tecnica autorizzato (vedere Guida tecnica) comunicando:

- il codice commerciale e il numero di matricola dell'apparecchio (riportati sul documento di garanzia);
- il codice di errore visualizzato e la funzione utilizzata.

Caratteristiche tecniche

Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 43,5
profondità cm. 40
altezza cm. 32

Volume utile del forno:

litri 56

ENERGY LABEL
Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304
Consumo energia convezione Naturale

funzione di riscaldamento: Tradizione

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata

funzione di riscaldamento: Rosticceria

Tensione e frequenza di alimentazione:

220-240V~ 50Hz 2560-3050W

N.B. : Il volume forno ed i consumi non tengono conto delle guide scorrevoli.

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/**CE**

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dimessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Si potranno consegnare gli elettrodomestici dimessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di un nuovo prodotto di tipo equivalente.

Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dimessi.